CRUMBLE DE PATATES DOUCES

INGRÉDIENTS

- Patates douces 1Kg
- Farine 60 gr
- Beurre 60 gr
- 1 gros oignon
- Ail en poudre
- Sel, poivre
- Parmesan ou fromage râpé 60gr (mixé fin de préférence)
- Crème fraiche 10 à 20 cl

TEMPS DE PRÉPARATION : 40MN
TEMPS DE CUISSON : 30MN
TEMPS TOTAL : 1H10MN

PRÉPARATION

Cuire les patates à l'eau

Les égoutter et les écraser en purée en ajoutant sel, poivre et ail en poudre

Faire revenir l'oignon coupé en morceaux à la poêle au beurre ou à l'huile d'olive 5 à 10 mns

Dans une casserole mettre la purée avec les oignons et la crème à feu doux pendant 5 à 10 mns

Dans un saladier mettre le beurre, la farine, le fromage et l'ail en poudre, malaxer du bout des doigts pour obtenir le crumble.

Dans un plat, mettre la purée puis le crumble par-dessus en l'étalant de manière homogène afin de recouvrir totalement la purée.

Enfourner à 180° sur grill pendant 8 à 10mns