

Crumble de patate douce à la noix de pécan et sirop d'Érable



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Une recette toute simple mais délicieusement parfumée...

Recette proposée par : Blog [33gourmande](#)

Ingrédients

- 1 kg de patates douces
- 50 g de noix de pécan
- 10 cl de sirop d'érable
- 50 g de farine
- 50 g de sucre vergeoise
- 0,5 cuillère à café de quatre-épices
- 50 g de beurre froid

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C et beurrez les mini-cocottes.
- 2 Préparez le crumble avec la farine, le sucre et les quatre épices. Ajoutez le beurre mou du bout des doigts.
- 3 Épluchez les patates douces et coupez-les en tranches.
- 4 Répartissez 1/3 dans les cocottes, recouvrez de la moitié de la pâte à crumble, puis déposez une seconde couche de patates douces et le reste de crumble. Parsemez de noix de pécan et arrosez de sirop d'érable. Couvrez les cocottes de papier aluminium, puis enfournez 30 minutes. Retirez le papier et laissez cuire encore 15 minutes. Couvrez les cocottes avant de les présenter dans l'assiette.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

