



*Pommes de terre*

# Gratin de patates douces, crumble à la noix de pécan



**1h55** **15 min** **1h40** **0** **551**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

## Ingrédients pour le mélange de patates douces

3 **Patate(s) douce(s)**  
110 g **Sucre roux**  
1 c. à café **Extrait de vanille**  
125 ml **Lait écrémé**  
60 g **Beurre**  
5 g **Cannelle en poudre**  
2 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**

## Ingrédients pour le crumble

60 g **Beurre**  
75 g **Sucre roux**  
30 g **Farine**  
125 g **Noix de pécan**  
1 **Sel**

## Étape 1

Préparation du mélange de patates douces

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th.6-7).
- 2 Enfourner les patates douces, les laisser cuire pendant 1h, jusqu'à ce qu'elles soient cuites à cœur.
- 3 Retirer les patates du four, les peler à l'aide d'une fourchette. Attention à ne pas se brûler.
- 4 Baisser la température du four à 180°C (Th.6).
- 5 Jeter les épluchures des patates, transférer la chair dans un saladier.
- 6 Écraser les patates encore chaudes à l'aide d'une fourchette.
- 7 Ajouter le sucre roux, l'extrait de vanille, le lait, le beurre, la cannelle et la noix de muscade.
- 8 Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que le beurre ait fondu et que les ingrédients soient bien incorporés à la purée.
- 9 Transvaser la purée de patates douces dans un plat allant au four, la répartir sur toute la surface à l'aide d'une cuillère en bois.

## Étape 2

### Préparation du crumble

- 1 Faire fondre le beurre au micro-ondes.
- 2 Mélanger le sucre roux, la farine et le beurre fondu dans un saladier.
- 3 Hacher les noix de pécan à l'aide d'un couteau de chef, les ajouter à la préparation.
- 4 Saler puis mélanger jusqu'à ce que les noix soient bien incorporées à la préparation.
- 5 Répartir uniformément le crumble sur la purée de patates douces.
- 6 Enfourner pendant 40 min jusqu'à ce que le crumble soit bien doré.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Servir immédiatement.