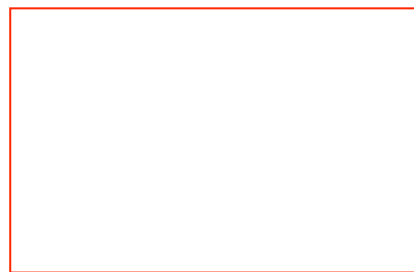




## CRUMBLE DE PATATES DOUCES

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)



Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 45 minutes
Pour 4 personnes	1 plat ou 4 mini cocottes

### Ingrédients :

500 gr de patates douces  
50 gr de noix de pécan  
10 cl de sirop d'érable  
50 gr de farine  
50 gr de sucre vergeoise  
1/2 cuillère à café de quatre-épices  
50 gr de beurre

### Préparation :

- 1 - Préchauffer le four à 180°C et beurrer votre plat ou des mini cocottes.
- 2 - Préparer le crumble avec la farine, le sucre et les quatre épices. Ajouter le beurre mou du bout des doigts.
- 3 - Éplucher les patates douces et les couper en tranches.
- 4 - Répartir la moitié des patates douces dans les cocottes ou dans votre plat, recouvrir de la moitié de la pâte à crumble, puis déposez une seconde couche de patates douces et le reste de crumble.
- 5 - Parsemer de noix de pécan et arroser de sirop d'érable. Couvrir les cocottes ou le plat de papier aluminium, puis enfourner 30 minutes. Retirer le papier et laisser cuire encore 15 minutes.

**Merci de nous rendre uniquement les grands sacs en bon état.  
(Ceux en boules ou déchirés sont à jeter) Laisser également le trombone à sa place  
svp.**

Il est impossible de décaler un panier à partir du lundi matin, toute modification doit être faite le dimanche soir maximum.