

« LES RECETTES DE MURIELLE »

Crumble de patates douces

Pour 4 gourmets - 20 minutes de préparation
45 minutes de cuisson (2 temps de cuisson)

Ingrédients :

1 kg de patates douces - 100g d'allumettes de lard fumé paysan - 200g de comté fruité
1 grosse gousse d'ail - 2 beaux brins de persil - 1 belle cuillère à soupe de crème fraîche épaisse
150g de farine - 80g de beurre salé en pommade - une noix de beurre doux - noix de muscade - sel et poivre

Préparation :

1^{ère} cuisson :

- Préchauffez votre four Th 6 (180°C). Pelez les patates douces et coupez-les en gros cubes.
- Disposez les cubes dans un plat de cuisson légèrement beurré, ajoutez un petit verre d'eau et enfournez le plat recouvert d'une feuille de papier aluminium pour 30 min (vérifiez la cuisson à la pointe du couteau)

2^{ème} cuisson :

- Etalez le crumble sur une plaque antiadhésive, sortez les patates douces, augmentez le four à Th7 (210°C), glissez le crumble et laissez cuire 15 minutes (doré et croustillant). Faites dorer les allumettes dans une poêle chaude et réservez sur du papier absorbant.
- Pendant ce temps écrasez grossièrement les patates douces à la fourchette ou au presse-purée, ajoutez la crème fraîche, le reste de comté, la gousse d'ail écrasée au presse-ail, salez et poivrez, assaisonnez de noix de muscade.

Préparation de la pâte à crumble :

- Râpez le comté, pesez 80g pour le crumble et réservez le reste pour la purée .
- Mélangez du bout des doigts la farine et le beurre salé en pommade. Ajoutez le comté, poivrez et mélangez à nouveau en gardant l'aspect « grumeaux ».

Dressage :

Dans un plat à four légèrement beurré, répartir la purée, parsemez dessus les allumettes de lard grillées, puis le crumble.

Repasser au four pendant 5 minutes à 180°C. Au moment de servir parsemez de persil ciselé. Dégustez avec une bonne salade mélangée (avec pourquoi pas quelques dés de comté !).



Le Magasin

1 rue Principale, 67140 SAINT-PIERRE

contact@fermehaag.com

03.67.17.98.67

Recette n° 4