

Crumble de PATATE DOUCE et carottes

Pour 6 personnes

Ingrédients

Pour le crumble

Beurre doux : 25g

Parmesan râpé : 25g

Semoule de blé : 25g

Farine de blé : 25g

Poudre de noisette : 25g

Gros sel : 8g

Pour le reste

1 oignon

250g patates douces

250g carottes



Préparation

Préchauffer le four à 180°.

Laver, éplucher et couper en gros dès les carottes, l'oignon et les patates douces. Les mettre à cuire dans un grand volume d'eau salée. Une fois égouttés, passer les légumes au mixeur (avec un peu de bouillon de cuisson ou du lait). Dans un saladier, à la main, mélanger le beurre, la farine, la semoule de blé dur, le parmesan et les noisettes. Dans un plat à gratin, étaler la purée et parsemer la pâte a crumble et enfourner 30 minutes.