

# CRUMBLE DE PATATE DOUCE & COMTE

Pour 2 personnes  
Préparation : 15 min  
Cuisson : 30 min



## *Purée*

**250 g de patate douce (poids épluchée)**  
**30 g de Comté râpé**  
**2 cuillères à soupe de crème liquide**  
**1 petite gousse d'ail**  
**noix de muscade**  
**25 g de bacon ou de poitrine de porc en fines tranches (facultatif)**

## *Crumble*

**40 g de farine T80**  
**25 g de beurre demi-sel**  
**20 g de Comté râpé**  
**poivre**

Eplucher, laver et couper la patate douce en dés et la faire cuire dans de l'eau ou à la vapeur ou en cuisson douce (dans une casserole avec un fond d'eau, couvercle fermé et feu doux).

Préchauffer le four à 180°C.

Préparer le crumble en travaillant la farine et le beurre demi-sel du bout des doigts, puis y ajouter les 20 g de Comté et mélanger jusqu'à obtenir un sable grossier. Le mettre sur une plaque et le faire cuire 10-15 min au four 180°C jusqu'à ce qu'il soit doré (j'ai limité la cuisson à 15 min sur la plaque puis j'ai retiré le crumble du four et l'ai versé sur la purée de patate douce où il a fini sa cuisson après 15 min supplémentaires au four).

(Eventuellement, faire revenir le bacon (ou la poitrine de porc) détaillé en fines lanières dans une poêle sans matière grasse. Réserver.)

Quand la patate douce est cuite, l'écraser au presse purée, y ajouter les 30 g de Comté, la crème liquide et saupoudrer de noix de muscade. Mélanger pour obtenir un appareil homogène, ajouter un peu d'eau de cuisson pour l'assouplir si besoin. Répartir cette purée dans le fond d'un plat à gratin, disposer par dessus le bacon (ou les lardons) si nécessaire et recouvrir du crumble.

Remettre au four à 180°C pendant 15 min.

Servir chaud avec une belle salade verte.