

GRATIN DE PATATES DOUCES

Durée de préparation: 0 minutes

Durée de cuisson: 60 minutes

Type: Accompagnement

Ingrédients:

pour 4 personnes

- 500g de patates douces râpées et épluchées
- 2 œufs
- 20 cl de crème liquide
- 6 cl de lait
- 1 c à c de noix de muscade
- 1 oignon émincé
- 1 gousse d'ail hachée

Descriptif:

Préchauffer le four à 180°C.

Faire suer l'oignon dans un peu de beurre ou huile d'olive.

Dans un grand bol, mélanger la crème, le lait, les oeufs, la muscade, l'oignon et l'ail.

Ajoutez-y les patates râpées.

Bien mélanger puis verser dans un plat à gratin beurré

Cuire 1 heure.

Vous pouvez remplacer la moitié des patates râpées avec des carottes râpées, et rajouter des herbes (coriandre, persil).

