



Gratin de patates douces

Nombre de personnes : 4

Temps de cuisson : 60 minutes.

Ingrédients : 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

Etape 1 : Préchauffer le four à 180°C.

Etape 2 : Faire suer l'oignon dans un peu de beurre ou huile d'olive.

Etape 3 : Dans un grand bol, mélanger la crème, le lait, les œufs, la muscade, l'oignon et l'ail. Ajoutez-y les patates râpées.

Etape 4 : Bien mélanger puis verser dans un plat à gratin beurré Cuire 1 heure.

Etape 5 : Vous pouvez remplacer la moitié des patates râpées avec des carottes râpées, et rajouter des herbes (coriandre, persil).