



Gratin de patates douces

 4 personnes |  15+45+15 mins |  four | ★★★★★

INGREDIENTS

2 patates douces
1 poignée pousse
d'épinards
150g cheddar râpé
500ml crème liquide
1 gousse d'ail
2 cs parmesan
Pincée de paprika
Thym
Poivre

REALISATION

1. Eplucher les patates douce puis couper des fines rondelles grâce à une mandoline.
2. Verser la crème liquide, l'ail pressé, le parmesan, le paprika et le thym puis mélanger.
3. Mettre les patates dans un plat allant au four puis recouvrir avec les pousses d'épinard ajouter une couche de patate douce sur les épinards.
4. Verser le mélange de crème liquide et herbes dessus.
5. Mettre le cheddar partout.
6. Recouvrir d'une feuille d'aluminium dessus et mettre au four à 200° pendant 45 mins.
7. Retirer la feuille d'aluminium puis laisser gratiner 15 mins à 190°

NOTES

C'est un plat complet mais il ne faut pas hésiter à ajouter une salade verte en accompagnement.

