



Plats d'accompagnement

Gratin Dauphinois aux patates douces

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de pommes de terre
500 grammes de patates douces
2 cuillères à soupe de ciboulette (haché)
100 grammes de fromage (râpé)
250 millilitres de crème
2 feuilles de laurier
1 gousse d'ail
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Portez à ébullition la crème avec les feuilles de laurier et l'ail écrasé. Retirez la casserole du feu dès que le mélange commence à cuire.

Chauffez le four à 200°C. Épluchez toutes les pommes de terre et coupez-les en fines tranches. Beurrez un plat à four. Mettez tour à tour une couche de pommes de terre puis une couche de patates douces dans le plat et assaisonnez avec ciboulette, poivre et sel. Faites cela jusqu'à ce que toutes les pommes de terre soient dans le plat. Retirez les feuilles de laurier et l'ail de la crème. Versez le mélange de crème sur les pommes de terre. Saupoudrez par-dessus du fromage râpé et enfournez 40 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.

Ustensiles de cuisine

Four

