

Gratin dauphinois revisité à la patate douce



15' préparation
40' cuisson

Niveau
FACILE

Ingrédients

- 1 grosse patate douce
- 20 cl de lait (entier de préférence)
- 20 cl de crème liquide (entière de préférence)
- 25 g de beurre
- 1 cuil. à café de curry en poudre
- Sel
- Poivre



- 1 Epluchez et coupez très finement la patate douce.
- 2 Dans une casserole, versez le lait et la crème liquide puis portez à ébullition.
- 3 Préchauffer le four th.6 (180 °C) et beurrez un plat à gratin.
- 4 Dans la casserole, ajoutez la patate douce, le curry, sel et poivre. Laissez cuire 15 min ; la patate douce doit être légèrement fondante.
- 5 Versez la préparation dans le plat et enfournez 20 à 25 min. Servez dès la sortie du four ce bon plat copieux !

Vous pouvez aussi mélanger patates et patates douces, un délice aussi !