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).