



Gratin de patate douce



45 minutes



280/personne



4 personnes



Végétarien
Digestion ++

Ingrédients

- 1 grosse patate douce (\approx 800 g)
- 20 cl de crème liquide
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à café de gingembre râpé
- 40 g de Gruyère râpé
- 1 pincée de thym séché
- 1 pincée de muscade râpée
- Sel
- Poivre

Étapes

- Préchauffer le four à 180°C.
- Couper la patate douce en fines rondelles et les cuire 15 à 20 minutes dans une eau salée.
- Mélanger la crème avec l'ail, le gingembre, le thym, la muscade, le sel et le poivre.
- Disposer les rondelles dans un plat, verser la crème, ajouter le gruyère.
- Enfourner 15 minutes.