

GRATIN PATATE DOUCE ET COURGETTE

Préparation : 20 min. – cuisson : 90 min.

Type de cuisson : Four – Thermostat 6

Pour 6 personnes

- 3 grosses patates douces
- 2 courgettes
- 1 oignon (ou + selon votre goût)
- 40 cl de crème liquide
- 50 g de gruyère râpé
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre, muscade

1. Préchauffer le four à 170° C (thermostat 6)
2. Eplucher les patates douces et l'ail. Bien laver la peau des courgettes.
3. Avec la mandoline, couper en tranches les patates douces, les oignons et les courgettes puis hacher finement l'ail.
4. Dans une sauteuse, faire revenir les oignons et les courgettes environ 5 min avec le sel, le poivre, la muscade et l'ail.
5. Prendre un plat à gratin, mettre la moitié des tranches de patates douces, recouvrir des courgettes et oignons revenus, finir par le reste des patates douces.
6. Verser dessus la crème fraîche. Finir en parsemant de gruyère râpé.
7. Mettre au four pendant environ 1h30 en surveillant de temps en temps la cuisson.

