

Gratin de patates douces

Très facile et rapide à réaliser

- 1 kg de patates douces émincées
- 500 gr de poireaux émincés
- 20cl de crème fraîche
- 2 cuillères à café de moutarde
- 15 cl de lait
- 20 gr de beurre
- 50 gr d'emmental râpé
- Sel et poivre du moulin

Faites cuire les patates douces dans de l'eau bouillante 5 minutes environ
Egouttez-le et transférez-les dans un plat allant au four.

Faites cuire les poireaux dans un fond d'eau pendant quelques minutes.
Transférez-les dans le plat par-dessus les patates douces.

Dans un bol, mélangez la crème, la moutarde et le lait.

Nappez-en les poireaux puis, parsemez de noisettes de beurre et de fromage râpé. Salez et poivrez.

Enfournez pendant 30 à 40 mn dans un four préchauffé à 180°

Personnellement, à 30 mn de cuisson je mets la fonction grill pour mieux gratiner.

