

# Gratin de patates douces

**Préparation** : 20 min

**Cuisson** : 50 min

**Temps total** : 1h10 min

**Ingrédients** : 6 personnes

- 1 kg de patates douces
- 75 cl de lait
- 1 pincée de muscade
- 1 pincée de cannelle
- 1 pointe de gingembre
- 3 gousses d'ail
- 3 oeufs
- 100 g de fromage râpé
- 1 pointe de beurre
- sel, poivre



## **Préparation :**

Eplucher les patates douces, les émincer finement.

Déposer les dans une casserole, les recouvrir de lait, saler, poivrer.

Ajouter cannelle, muscade, l'ail haché, la pointe de gingembre et laisser cuire à feu doux les patates douces. (25 à 30 min)

Une fois cuites et à l'aide d'une écumoire, déposer les patates douces dans un plat à gratin préalablement beurré.

Laisser réduire de moitié sur le feu la cuisson des patates douces.

Hors du feu, une fois légèrement refroidies ajouter les oeufs entiers et mixer le tout.

Verser cette préparation sur les patates douces. Saupoudrer de fromage râpé et laisser cuire 20 min th 7.