

DAUPHINOIS DE PATATE DOUCE



8 PERSONNES



1 HEURE ET 30 MINUTES

8 patates douces
40 cl de crème liquide
épaisse 50 cl de lait entier
60 g de fécule de maïs
50 g de fromage râpé pour
recouvrir le gratin (comté ou
emmental au choix)

2 gousses d'ail
3 pincées de muscade
4 clous de girofle
1 kub or
1 cube de bouillon de légumes
sel et poivre

Éplucher et découper les patates douces en fines rondelles.

Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients (la crème liquide épaisse, le lait entier, la fécule de maïs, les gousses d'ail pressé, la muscade, les clous de girofle, le kub or, le cube de bouillon de légumes, le sel et le poivre) et mettre à cuire à feu doux sans ébullition.

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 7).

Mélanger régulièrement pour que le mélange ne colle pas et retirer du feu dès que la crème s'épaissit. Elle doit rester un minimum liquide.

Beurrer le fond d'un grand moule et disposer les rondelles de patates douces.

Verser la crème encore chaude sur les rondelles de patates douces et recouvrir le tout de fromage râpé.

Mettre au four pour environ 45 min à 200°C. Si possible, activer la fonction "grill" pour que le fromage soit bien gratiné.

Dès que le gratin est doré, contrôler la cuisson en enfonçant un couteau au centre du gratin.

Le gratin est prêt lorsque le couteau s'enfonce comme dans du beurre mou.

Déguster chaud !

