



*Pommes de terre*

# Mini gratins de patates douces au lait de coco et aux épices



**50 min** **20 min** **30 min** **0** **338**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour les mini gratins de patate douce

800 g **Patate(s) douce(s)**  
200 ml **Lait de coco**  
2 **Gousse(s) d'ail**  
2 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
80 g **Gruyère râpé**  
1 c. à café **Piment de Cayenne**  
2 pincée(s) **Cannelle en poudre**  
1 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**  
1 **Clou(s) de girofle**  
1 **Sel**

## Étape 1

Préparation des légumes

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th.6-7).
- 2 Eplucher les patates douces.
- 3 Les émincer très finement au couteau ou à la mandoline.
- 4 Les rincer à l'eau fraîche.
- 5 Eplucher et hacher l'ail.

## Étape 2

Préparation de la crème épicée au lait de coco

- 1 Casser les oeufs dans un saladier.
- 2 Les fouetter avec le lait de coco, les épices, l'ail et le sel.

## Étape 3

Dressage et cuisson des mini-gratins

- 1 Disposer harmonieusement les rondelles de patates douces dans 4 petits plats à gratin.
- 2 Verser la crème épicée au lait de coco sur les patates douces.

3 Saupoudrer avec le gruyère râpé.

4 Faire cuire pendant 30 minutes.