

Pommes de terre
Gratin dauphinois des îles



50 min	10 min	40 min	0	421
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
 pour 4 personnes

Étape 1

Préparation des patates douces

- 1 Préchauffer le four à 160°(Th.5).
- 2 Eplucher les patate douces et couper les extrémités.
- 3 Placer une mandoline sur un saladier et tailler les patates douces en rondelles.
- 4 Bien séparer les lamelles avec les doigts.

3 Patate(s) douce(s)

200 g **Lait de coco**

200 g **Crème liquide (fleurette)**

1 **Citron(s) vert(s)**

1 unité(s) entière(s)

Oeuf(s) entier(s)

1 **Sel**

1 **Piment d'Espelette**

Étape 2

Réalisation du mélange de crème

- 1 Dans un saladier, mélanger la crème et le lait de coco.
- 2 Râper le zeste du citron vert au dessus du saladier, sans entamer la peau blanche.
- 3 Ajouter un oeuf, assaisonner de sel et de piment d'Espelette. Bien mélanger.

Étape 3

Montage du gratin

- 1 Dans un plat à gratin, disposer les lamelles de patates douces bien à plat.
- 2 Verser le le mélange de crème.

- 3 Couvrir de papier aluminium, et enfourner pendant 30 à 40 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 En fin de cuisson, allumer le grill et retirer l'aluminium pour colorer le gratin.
- 2 Après environ 5 minutes, sortir le gratin du four, et servir à même le plat.