

*Pommes de terre*

Gratin de patates douces, chèvre et noisettes



40 min **25 min** **15 min** **0** **375**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le gratin

500 g **Patate(s) douce(s)**
150 g **Chèvre frais**
1 **Noisette(s) grillée(s)**
50 g **Parmesan**
15 cl **Crème liquide (fleurette)**
2 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des patates douces

- 1 Éplucher les patates douces à l'aide d'un économe. Avec un couteau éminceur, les couper en petits dés. Réserver les dés dans un saladier.
- 2 Faire chauffer une casserole d'eau salée. Quand l'eau frémit, ajouter les dés de patates douces. Laisser cuire sur feu moyen pendant 10 à 15 minutes.

Étape 2

Réalisation de la purée

- 1 Broyer les noisettes à l'aide d'un mortier et d'un pilon. Réserver dans un bol.
- 2 Vérifier la cuisson des patates douces: planter la pointe d'un couteau dans un dé de patate douce, si le couteau se plante facilement, c'est cuit.
- 3 Retirer la casserole du feu et à l'aide d'une écumoire, transvaser les dés de patate douce dans le presse-purée.
- 4 Placer le presse purée au dessus d'un saladier et presser les dés de patates. Régulièrement, ramener les

dés vers le centre du presse purée.

- 5 Incorporer la crème épaisse à la purée et mélanger. Assaisonner de sel et de poivre.

Étape 3

Montage et cuisson du gratin

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6/7).
- 2 Commencer par déposer de la purée dans le fond des bocalux. Ajouter une couche de chèvre frais.
- 3 Verser une touche de crème liquide, quelques noisettes broyées et remettre une couche de purée.
- 4 Remettre du chèvre sur la purée, une touche de crème liquide et couvrir de noisettes. Terminer par du parmesan.
- 5 Poivrer et enfourner pendant 15 minutes.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les gratins du four et les déposer sur des assiettes de dressage.
- 2 Décorer l'assiette avec un peu de parmesan et des noisettes entières.