Judith Bluysen

Pommes de terre

Gratin de patates douces

2h	20 min	1h30	10 min	263
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédient pour le gratin de patates douces

- 4 **Patate(s) douce(s)**
- 170 g **Sucre roux**
- 70 g **Beurre**
- 1 c. à soupe **Cannelle en poudre**
- 1 c. à soupe **Paprika**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Cuisson des patates douces

1. Disposer les patates douces sur une plaque de four dans un four préalablement préchauffé à 200 °C (Th. 6-7).
2. Les cuire pendant 1 heure à 1 heure 30. Les retourner toutes les 30 minutes.

Étape 2

Préparation du gratin

1. Vérifier la cuisson des patates douces puis les sortir du four si elles sont cuites.
2. Attendre 10 minutes qu'elles refroidissent avant de les peler et de les trancher.
3. Beurrer soigneusement le plat.
4. Peler les patates douces avec les mains.
5. Retirer toutes les taches brunes visibles. Les couper en tranches d'environ 0,5 cm d'épaisseur.
6. Disposer les tranches dans le plat de cuisson beurré, le plus serré possible.
7. Ajouter des petits morceaux de beurre au dessus des tranches.

8. Assaisonner avec du sel, du poivre, du paprika, et de la cannelle, puis saupoudrer le tout avec le tiers du sucre vergeoise.
9. Recouvrir maintenant d'une seconde couche de patates douces.
10. Ajouter à nouveau du beurre sur les patates douces. Assaisonner de sel, de poivre, de paprika et de cannelle, puis saupoudrer le tout avec le tiers du sucre vergeoise.
11. Ajouter la dernière couche de patates douces.
12. Assaisonner de sel, de poivre, de paprika et de cannelle.
13. Saupoudrer avec le reste du sucre vergeoise. Parsemer de beurre.
14. Cuire au four pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à obtenir une belle coloration.

Étape 3

Dressage

1. Sortir le gratin du four.