

Gratin de patates douces, recette ivoirienne

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

- 1 kg de patates douces
- 3/4 de litre de lait
- 1 pincée de muscade
- 1 pointe de gingembre
- 3 gousses d'ail
- 3 œufs
- 100 g. de fromage râpé
- beurre
- sel
- poivre



Epluchez les patates douces, les émincer finement.

Déposez-les dans une casserole, les recouvrir de lait, salez, poivrez.

Ajoutez la muscade, l'ail haché, la pointe de gingembre et laissez cuire à feu doux les patates douces pendant 25 à 30 mn.

Une fois cuites pelez-les à l'aide d'une écumoire, déposez les patates douces dans un plat à gratin préalablement beurré.

Laissez réduire de moitié sur le feu le jus de cuisson des patates douces.

Dans un saladier cassez les œufs et battez-les en omelette. Ajoutez la réduction du jus de cuisson et versez cette préparation sur les patates douces.

Saupoudrez le tout de fromage râpé et faites cuire à four chaud 20 mn, thermostat 7.

Servez bien chaud.