

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.