

# Gratin de carottes aux patates douces



**Pour 4 Personen**

**Préparation : 45 min**

**Cuisson : 20 min**

## Zutaten

- 2 patates douces
- 1 kg de carottes
- 2 oignons (Blancs ou rouges)
- miel liquide
- 2 jaunes d'œuf
- 20 cl de crème fraîche (allégée de préférence)
- Gruyère râpé

## Zubereitung

Faire cuire les patates douces dans de l'eau bouillonnante et préalablement salée. Pendant ce temps, éplucher et couper les carottes et les oignons. Couper les carottes en fines rondelles et les oignons en émincer.

Faire revenir carottes et oignons dans un peu d'huile d'olive. quand les oignons sont transparents, verser un peu de miel dans la sauteuse et mélanger (les carottes doivent être tendres).

Une fois les patates douces cuites, les écraser avec une fourchette et y ajouter les jaunes d'œuf, la crème fraîche. Gouter et ajuster l'assaisonnement si besoins.

Dans un plat à gratin beurré, déposer le mélange carottes oignons puis par dessus, étaler la purée de patates douces. Enfin, saupoudrer de Gruyère râpé.

Enfourner pendant 15 min. environ à 180-200 degrés.

(Accompagner cette délicieuse recette avec des aiguillettes de poulet ou un poulet rôti.)

Bon appétit!

source recette/photo d'illustration:

[https://www.marmiton.org/recettes/recette\\_gratin-de-carottes-aux-patates-douces\\_94599.asp](https://www.marmiton.org/recettes/recette_gratin-de-carottes-aux-patates-douces_94599.asp)

X