

Gratin de carottes aux patates douces



Pour 4 personnes

Préparation : 45 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients

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

Préparation

Cuire les patates douces dans de l'eau bouillonnante et préalablement salée.

Pendant ce temps, éplucher et couper les carottes en fines rondelles et les oignons en émincé.

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'œufs et la crème fraîche. Goûter et ajuster l'assaisonnement si besoin.

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

Enfourner pendant 15 min environ à 200° C.

Conseils !

- A accompagner d'aiguillettes de poulet ou d'un poulet rôti.

Recette et image tirées du site : www.marmiton.org