



UNE CUISINE
DE BON GOÛT

GRATIN DE PATATES DOUCES ET DE SAUGE



**INGRÉDIENT
PRINCIPAL**
Légumes

**TEMPS DE
PRÉPARATION**
Plus d'une heure

PERSONNES
6

VUE D'ENSEMBLE

Un accompagnement simple et savoureux pour les plats de viande et de poisson. La cuisson est parfaite à l'intérieur de la sauteuse anti-adhérente - facile à nettoyer, le rendu est incroyable dans la sauteuse.

INGRÉDIENTS

- 6 patates douces, pelées, lavées et coupées en fines tranches
- 25 g de feuilles de sauge fraîche, finement hachées
- 6 gousses d'ail écrasées
- 300ml de crème liquide
- Sel et poivre

PRÉPARATION

- 1) Préchauffez le four à 200 °C
- 2) Placer les pommes de terre dans un bol et les mélanger avec la sauge, l'ail, le sel et le poivre.
- 3) Placer les pommes de terre dans la casserole en rangées bien ordonnées, en laissant apparaître la peau.
- 4) Ajouter le couvercle sur la casserole et faire cuire au four pendant 40 minutes.
- 5) Retirer le couvercle et verser la crème.
- 6) Remettre au four à découvert pendant 20 minutes supplémentaires.

Copyright Image/Recette © 2020 Le Creuset
www.lecreuset.com