

Recette Gratin de patate douce, ail et gingembre

Pour 4 personnes / Préparation 10 min / Cuisson 30 min

1. Ingrédients

- 1 patate douce
- 20 cl crème coco
- 2 gousses d'ail
- 1 c. à café de gingembre
- Emmental ou gruyère râpé
- sel
- Poivre



2. Comment faire la recette ?

1. Lavez, pelez et coupez la patate douce en morceaux de 2 à 4 cm.
2. Cuisez la patate douce dans une casserole d'eau salée, départ à froid, 15 à 20 minutes, les morceaux doivent être tendres mais pas complètement cuits. La cuisson se poursuivra au four.
3. Allumez le four à 180 ° C. Pendant ce temps, pelez et hachez deux gousses d'ail.
4. Dans un récipient mélangez la crème de coco, l'ail et le gingembre. Poivrez et salez.
5. Une fois la patate douce cuite, disposez les morceaux dans un grand moule à gratin, recouvrez de la préparation de crème puis parsemer d'un peu d'emmental ou de gruyère râpé.
6. Pour finir mettez le tout au four le temps de gratiner le fromage.

Blog : <https://devenir-vegetarien-en-90-jours.com/>

Vous pouvez nous suivre sur les réseaux sociaux :

Facebook: <https://www.facebook.com/Devenir.Vegetarien.En.90.Jours>

Instagram : <https://www.instagram.com/devenir.vegetarien.en.90.jours/>

LinkedIn : <https://www.linkedin.com/company/43225398>