

LA RECETTE du LUNDI

gratin automnal de patates douces, chèvre et épices du comptoir

plat



INGRÉDIENTS

- 800 g de patates douces
- 200 g de bûche de chèvre
- 20 cl de crème fraîche
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à soupe de muscade Comptoir des Arômes
- 1 cuillère à café de paprika fumé Comptoir des Arômes
- Sel, poivre noir du moulin Comptoir des Arômes
- Quelques noix concassées pour le croquant (optionnel)



Pour 4 personnes



PRÉPARATION :



- Préchauffer le four à 180°C.
- Éplucher et couper les patates douces en rondelles fines.
- Frotter un plat à gratin avec la gousse d'ail coupée en deux.
- Disposer une première couche de patates douces, puis quelques rondelles de chèvre.
- Saupoudrer de muscade, paprika, sel et poivre.
- Recommencer les couches jusqu'à épuisement des ingrédients.
- Verser la crème fraîche sur le dessus, ajouter quelques morceaux de chèvre et parsemer de noix.
- Enfourner 40 minutes jusqu'à ce que le gratin soit doré et fondant.

✨ Astuce gourmande du Comptoir

- Ajoute une touche de mélange d'herbes de Provence Comptoir des Arômes sur le dessus avant d'enfourner pour un parfum méditerranéen.

