

Accompagnement

Préparation:

15 min

Cuisson: 25 min

Niveau: 

Ingrédients:

Pour 4 personnes:

- 3 patates douces
- 40 cl de lait
- 1 dose de safran (0,1 gr)
- 2 clous de girofle
- 50 gr de fromage râpé
- Sel, poivre

Suggestion

Le sucre de la patate douce accompagnera très bien une volaille grillée et épicée comme un poulet au tandoori.

Dauphinois de patates douces safrané

- Préchauffez votre four à 180 degrés
- Versez le lait dans une casserole. Ajoutez-y le safran, les clous de girofle et un peu de poivre. Faites infuser en chauffant doucement pendant 10 minutes. Remuez régulièrement.
- Pendant ce temps, épluchez les patates douces et coupez-les en fines rondelles. Rincez-les et égouttez-les.
- Retirez les clous de girofle du lait et salez l'infusion.
- Disposez les rondelles de patates douces en couches successives dans un plat à gratin. Versez le lait safrané dans le plat.
- Enfournez votre plat et laissez cuire pendant 15 minutes.
- Ouvrez votre four, disposez le fromage râpé sur les patates douces et laissez gratiner 10 minutes.
- C'est prêt !



Suggestion de présentation

the
peas
green food