



LA BELLE VIE

## Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

# Gratin Dauphinois de patate douce vegan

Pour 4 personnes | Très facile

60 min | **2.12€** La portion (prix indicatif)



Quand les PDT se font voler la vedette par les patates douces. Suggestion pour pimper votre gratin : on vous propose ici une version végétale mais vous pouvez évidemment utiliser du lait de vache et du beurre. Pour donner plus de pep's à ce classique de la cuisine, n'hésitez pas à utiliser du poivre noir Wayanadan ou du poivre noir (aussi appelé piment) de la Jamaïque qui se marient divinement avec les notes sucrées de la patate douce cuite.

## Les ingrédients

- **1.15 kg** de Patate douce
- **3 gousse** de Ail rose
- **400 ml** de Lait végétal
- **400 ml** de Crème végétale cuisine
- **15 g** de Margarine à cuisiner

## Étapes de préparation



**Préparation** : 15 min



**Cuisson** : 45 min



**Attente** : 0 min

- 1 Préchauffez le four à 180°C en chaleur tournante.
- 2 Épluchez les patates douces.  
Vous obtiendrez environ 1 kg de patates douces épluchées.  
Coupez des rondelles très fines d'environ 3-5 mm d'épaisseur (utilisez une mandoline si vous en avez une).
- 3 Placez-les dans une casserole avec 400 ml de lait, 400 ml de crème, 15 g de margarine et

(facultatif) la muscade.

Râpez 3 gousses d'ail avec une râpe ou un zesteur. A défaut, hachez-le très finement, à la limite de la purée. Le but, c'est que l'ail se dissolve dans le liquide et l'infuse, et qu'il n'y est pas de morceaux.

Salez généreusement (nous avons utilisé 1 ½ càc bombées de sel).

- 4 Couvrez la casserole. Portez à frémissement à feu fort.  
Baissez le feu et faites cuire pendant 8 minutes. Remuez de temps en temps pour éviter que le fond n'accroche.
- 5 Après 10 minutes, vérifiez l'assaisonnement des patates douces. Ajoutez plus de sel si besoin.
- 6 Répartissez les patates douces et le mélange lait/crème dans votre plat à gratin. Poivrez généreusement.  
Vous pouvez laisser ou non les branches de thym si vous souhaitez que le thym se sente plus.
- 7 Enfournez env. 30 min jusqu'à ce que le dessus soit gratiné et que le liquide bouillonne.
- 8 Laissez refroidir 5 à 10 minutes, puis servez avec une salade verte, du mesclun bien vinaigré en assaisonnement.