

Gratin aux 2 patates



Pour 4 ou 5 pers

Pour 4 pers / 8 pp par pers

Pour 5 pers / 7 pp par pers

- 600 gr de pomme de terre
- 400 gr de [patates douces](#)
- 20 cl de crème liquide à 15% de mg
- 2 st Moret ligne et plaisir au bleu(ou autre parfum)

- Sel, poivre
- Ail en poudre
- Persil

Eplucher les pommes de terre et les patates douces

Les couper en rondelles pas trop fines et faire cuire 8 minutes en autocuiseur.

Une fois cuites disposer les « patates » dans un plat allant au four.

Préchauffer votre four à 180°.

Dans un petit saladier écraser les st moret à la fourchette avec la crème.

Recouvrir les légumes de cette préparation, saupoudrer d'ail en poudre, parsemer de persil, saler, poivrer

Enfourner pour 15 minutes.

*Je vous rappelle pour conclure l'a dresse mail à laquelle vous pouvez m'envoyer les photos de vos réalisations:
carflaga@gmail.com*

je me ferai une joie de les publier lors d'une prochaine mise à l'honneur