

Gratin de patates douces aux épices cajun

Pour 4 personnes

800g de patates douces roses

Huile d'olive

1 cuil à café de mélange d'épice cajun en poudre

150ml de bouillon de légumes

Epluchez les patates douces, lavez-les et coupez-les en rondelles très fines à l'aide d'une mandoline.

Dans un saladier versez un bon filet d'huile d'olive ajoutez le mélange d'épice, les patates douces et mélangez bien pour que les tranches soient bien enrobées d'huile et de poudre d'épice, laissez reposer 15-20 minutes.

Préchauffez le four à 160°C.

Versez les patates douces et leur huile dans un grand plat à gratin de façon à ce que la couche de patates douces ne soit pas trop épaisse. Versez le bouillon, il doit arriver au niveau des patates douces, et enfournez à 160°C pendant 45 minutes. Surveillez la cuisson et au besoin rajoutez un peu de bouillon.

Quand le gratin commence à être bien doré et que le liquide bouillonne, enfoncez un couteau dans les patates douces, si il s'enfonce sans rencontrer de résistance c'est prêt, sinon poursuivez la cuisson pendant 15 minutes.