Patates douces

au beurre de cacahuètes

Portions : 2 Préparation : 10 mn Cuisson : 40 mn

INGRÉDIENTS

-400 g de patates douces
-1 pointe de piment d'espelette
-1 gousse d' ail
-100 g de crème liquide
-1 cuillère à soupe de Purée de cacahuètes
-sel
-poivre

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 190°C et graissez le plat à gratin.

Dans un saladier, mélangez le beurre de cacahuète avec l'huile, ajoutez, le piment, l'ail, la crème, le sel, le poivre et les rondelles de patates douces. Mélangez bien.

Versez les patates douces dans le plat à gratin puis enfournez pour environ 40 minutes.