

# GRATIN PATATES DOUCES & CHÂTAIGNES



Recettes100faim.fr

## Ingrédients :

- 2 grosses patates douces = 600g
- Allumettes de jambon/bacon ou lardons 200g
- Châtaignes 200g (bocal, conserve)
- Fromage au choix 60g : emmental, comté, mimolette, bleu
- Crème fraîche entière 200 mL
- Herbes de Provence 1 càs
- Poivre
- Moutarde 2 càs

## Astuces :

- Mélanger pommes de terre et patates douces.
- Remplacer la crème fraîche par une crème végétale (soja, riz).
- Mélanger les fromages entre eux.

**Préparation : 10 minutes | Cuisson : 40 minutes**  
**Pour 4 personnes**

1. Préchauffer le four à **200°C**.
2. Éplucher les patates douces et les couper en **petits cubes** (2 cm).
3. Égoutter les châtaignes et les couper en **petits morceaux**.
4. Selon le fromage choisi : le couper en **petits morceaux** ou le **râper**.
5. Dans un **saladier** : **mélanger** la crème fraîche, la moutarde, le poivre et les herbes de Provence.
6. **Ajouter** les patates douces, les châtaignes et les allumettes de jambon/bacon ou lardons et mélanger.
7. **Verser** le tout dans un plat à rebords, **parsemer** de fromage et enfourner pendant **40 minutes**.



@Recettes100faim.fr