

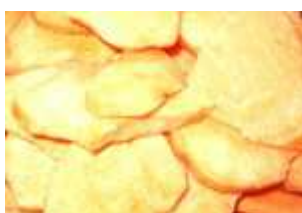
Le Gratin aux 2 patates...



Pour 6 personnes:

- 500g de Pdt Charlotte
- 500G de Patates Douces
- 3 oeufs
- 10cl de lait
- 10cl de crème liquide
- sel poivre
- 6 tranches de lard fumé

Bien raper. Bien rincer. Bien sécher les 2 patates...



Disposer le lard fumé...



Superposer les tranches de patates

Fouetter les oeufs, le lait et la crème et recouvrir les patates ...

Saupoudrer de thym

1h au four

