

GRATIN DE PATATE DOUCE AU LAIT DE COCO & COMTE FRUITE

Pour 4 personnes
Préparation : 15 min
Cuisson : 25 min



3 ou 4 patates douces (environ 1 à 1,2 kg)
400 cl de lait de coco
1 verre de bouillon de légumes
250 g de Comté fruité
3 œufs 0FR ou 1FR
1 noix de gingembre
quelques brins de ciboulette
poivre
beurre pour le moule

Peler les patates douces, les rincer, les couper en petits cubes et les mettre avec bouillon et lait de coco dans une grande casserole. Faire cuire à couvert pendant 20-25 min jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Puis les écraser au presse-purée, poivrer.

Ajouter les œufs, un par un, en remuant bien entre chaque. Ajouter ensuite les 3/4 du Comté râpé.

Bien mélanger.

Eplucher et râper le gingembre, ciseler la ciboulette et les ajouter à la purée.

Préchauffer le four à 200°C.

Beurrer légèrement un plat à gratin, y verser la purée, parsemer du reste de fromage râpé.

Enfourner pendant 15 à 20 min puis terminer 5 min sous le grill.

Servir avec une belle salade verte.