

## Gratin aux deux patates



Ingrédients pour deux personnes :

- 2 patates douces
- 4 ou 5 patates à gratin
- 2 gousses d'ail
- Un pot de 20 cl de crème épaisse\*
- 20 cl de crème fleurette \*
- Sel, poivre

\*Pas de crème allégée

Eplucher les pommes de terre et les couper en tranches très fines.

Dans un plat à gratin, verser une fine pellicule de crème fleurette, puis disposer une couche de pommes de terre. Il est important de bien les ranger. Disposer une seconde couche de pommes de terre, puis mettre quelques cuillères à café de crème épaisse. Saler, poivrer, râper un grain d'ail.

Mettre ensuite une couche de tranches de patates douces, puis deux de pommes de terre, saler, poivrer, mettre quelques cuillères de crème et râper un grain d'ail.

Continuer ainsi jusqu'à épuisement des pommes de terre. Terminer en recouvrant le gratin de crème, enfourner à 160°C pour deux heures en surveillant que le dessus ne brûle pas.

Si ça brûle, il suffit de recouvrir de papier alu. Plus le gratin cuira, plus il sera fondant. Il faut vérifier la cuisson avec la lame d'un couteau : ça doit être très moelleux.