



Gratin de patates douces à la sauge



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

6 patates douces
3 gousses d'ail
12 feuilles de sauge
3 décilitres de crème
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les patates douces et coupez-les en lamelles.
- 2.** Prenez six plats à four individuels (ou un grand plat à four) et disposez 1 patate douce par plat.
- 3.** Répartissez l'ail et la sauge émincés sur les plats. Poivrez et salez.
- 4.** Recouvrez chaque plat d'une feuille d'aluminium et enfournez pendant 25 minutes à 200 °C.
- 5.** Enlevez l'aluminium et ajoutez partout une généreuse noix de crème. Remettez les plats au four et sortez-les quand les patates douces ont absorbé la crème.