

GRATIN DE PATATE DOUCE A LA RICOTTA & AUX HERBES

Pour 4-6 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 1 bonne heure



500 g de patate douce (crue)

500 g de ricotta

3 œufs

15 cl de lait

1 petit bouquet de cerfeuil

1 petit bouquet de ciboulette

- 1 Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- 2 Eplucher et râper la(les) patate(s) douce(s). Râper comme une carotte.
- 3 Laver et sécher les herbes et ciseler finement.
- 4 Dans un grand bol, mélanger la ricotta, les œufs, le lait. Saler et poivrer. Ajouter la patate douce râpée, bien mélanger puis ajouter enfin les herbes ciselées, mélanger à nouveau.
- 5 Verser l'appareil dans un plat à gratin beurré (20 x 30 cm pour le mien).
- 6 Enfourner et faire cuire 1 bonne heure ou jusqu'à ce qu'il prenne une belle couleur dorée.
- 7 Servir avec une salade verte pour un repas léger !