

FICHE RECETTE

LE GRATIN DE PATATES DOUCES ET CHAIR À SAUCISSE

Ingrédients pour 4 pers.

- ✦ 500 g de patates douces épluchées
- ✦ 1 oignon haché
- ✦ 2 gousses d'ail
- ✦ 1 boîte de concassé de tomate de 250 ml ou 3 tomates
- ✦ 350g de chair à saucisse ou 6 saucisses type chipolata
- ✦ 1/2 cuillère à café de paprika fumé
- ✦ sel - poivre
- ✦ 100g de féta



1 Préchauffer le four à 200g

2 Hâcher l'oignon et l'ail

3 Éplucher les patates douces, les laver et les couper en tranche de 8 mm d'épaisseur

4 Dans un saladier, mélanger le concassé de tomates, les patates douces, l'oignon, l'ail, le paprika fumé, le sel, le poivre, la chair à saucisse ou les saucisses coupées en rondelle de 1 cm d'épaisseur

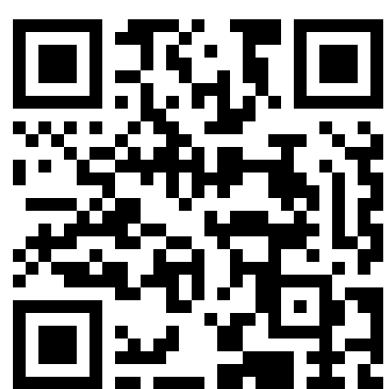
5 Dans un plat à gratin, déposer l'ensemble de la garniture

6 Enfourner à 200°C durant 35 minutes (vérifier que les patates douces sont cuites avec la pointe d'un couteau)

7 Servir avec de la salade ou de la mâche et un peu de féta écrasée !

Astuce : si la chair à saucisse ne se détache pas bien pour faire des petites portions à mélanger, la mettre dans le plat à gratin au four pendant le préchauffage. Avec un début de cuisson, l'écraser sera plus facile à faire.

Partagez-nous votre photo par mail ou sur les réseaux



Commandez vos légumes bio juste ici



www.loiseliere.com
contact@loiseliere.com

