

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



40 MIN



60 MIN

120 MIN DE REPOS



6 P.



RIESLING

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

GRATIN DE PATATE DOUCE AU MUNSTER

Ingrédients

- 1 Kg de patates douces
- 1 munster non fait de 250 g
- Crème liquide
- 250 g de tomme râpée

- Faites bouillir les patates douces avec leur peau pendant 30 minutes.
- Mettez-les à refroidir pendant 2 h.
- Epluchez les patates douces et coupez-les en lamelles épaisses. Disposez-les dans un plat à gratin.
- Coupez le munster en morceaux et mettez-les sur les patates douces.
- Puis étalez la crème et saupoudrez le gruyère râpé par-dessus. Mettez le plat au four pendant 30 min à 180° C.