

Gratin de patates douces au fromage Stilton

En accord « mets & vins » avec un Vacqueyras rouge.

Régalez-vous avec la douceur de la patate douce et le crémeux du Stilton, roi des fromages bleus anglais !

Cette recette de gratin ravira les gourmands et s'accordera parfaitement avec un Vacqueyras rouge.

INGREDIENTS : (pour 4 personnes)

- 3 patates douces moyennes
- 3 pommes de terre moyennes
- 2 échalotes
- 5 champignons de Paris
- 30 cl de crème végétale ou autre
- 100 g de Stilton
- Muscade
- Sel, poivre
- Huile d'olive
- Beurre demi-sel

PREPARATION :

- Éplucher les champignons et les échalotes.
 - Couper les champignons en lamelles et les échalotes en fines rondelles.
 - Chauffer l'huile d'olive et le beurre sur une poêle.
 - Faire revenir les champignons et les échalotes ensemble pendant 8 à 10 minutes.
 - Ajouter sel et poivre.
 - Réserver.
 - Mélanger le fromage bleu Stilton avec la crème.
-
- Préchauffer votre four à 160°C.
 - Laver et éplucher les patates douces et pommes de terre.
 - Les couper en cubes.
 - Laisser cuire 12-15 minutes à la vapeur.
 - Préparer un plat à gratin.
 - Verser les patates douces et pommes de terre.
 - Ajouter les champignons et bien mélanger.
 - Couvrir le gratin avec la préparation au fromage.
 - Enfourner le gratin pour 25 -35 minutes.