

## Gratin de patates douces, chèvre frais et éclats de noisettes

Après la [purée de patates douces](#) toute simple que j'ai réalisée la semaine dernière, j'ai fait ce week-end une petite variante 'améliorée' car je trouve cet ingrédient vraiment délicieux et original tout en étant très simple à travailler. J'ai réalisé une **purée de patates douces** que j'ai déposée dans des gros bocaux individuels et entre laquelle j'ai intercalé des petits **morceaux de chèvre frais** et des **noisettes broyées**. Un vrai petit régal si vous êtes fan de fromage de chèvre comme moi ! Et surtout, rien de bien compliqué comme toujours !



**Préparation : 40 min**

**Cuisson : 30 min**

### **Ingrédients pour 4 personnes :**

500 g de patates douces (environ 3)

150 g de chèvre frais

30 g de noisettes entières

50 g de parmesan râpé

20 cl de crème liquide

Du sel et du poivre



**Préparation :**

1. Épluchez les patates douces puis coupez-les en dés.
2. Faites bouillir de l'eau salée dans une casserole. Ajoutez les dés de patates douces, puis faites-les cuire 15 minutes. Vérifiez la cuisson en les piquant à l'aide d'un couteau.
3. Égouttez les dés de patates douces cuits, puis faites-en une purée à l'aide d'un presse-légumes.
4. Ajoutez 10 cl de crème liquide, salez, poivrez et mélangez bien.
5. Préchauffez votre four à 200°C (th.6-7). Broyez les noisettes à l'aide d'un pilon. Coupez le chèvre frais en petits morceaux.
6. Dans un plat à gratin ou des bocaux individuels, déposez une couche de purée de patates douces dans le fond. Ajoutez une couche de chèvre frais puis versez un peu de crème liquide restante.
7. Ajoutez ensuite quelques noisettes broyées, puis remettez une couche de purée de patates douces. Remettez une couche de chèvre frais, un peu de crème liquide, puis des noisettes. Terminez en saupoudrant le tout de parmesan râpé.
8. Enfin, mettez les bocaux au four pendant 15 minutes de cuisson environ.