

## Gratin de Patate Douce, Champignons et Cheddar

Pour 4 personnes

### **Ingrédients :**

- 2 patates douces
- Cheddar râpé ou en tranche
- 300 gr de champignons de paris frais et/ou champignons des bois
- 2 gousses d'ail
- sel et poivre



### **Préparation :**

1. Cuire les patates douces dans de l'eau salée, environ 30 minutes.
2. Elles doivent être tendres, puis les éplucher.
3. Couper en rondelles.
4. Pendant ce temps émincer les champignons.
5. Faire revenir l'ail pressé dans un filet d'huile d'olive.
6. Ajouter les champignons et les faire colorer à feu vif.
7. Dans un plat à gratin, disposer des tranches de patate douce.
8. Disposer les champignons.
9. Recouvrir de patate douce.
10. Terminer avec le cheddar en tranches fines.
11. Poivrer
12. Four 200°C pendant 20 minutes



**Maison de la Nutrition  
De Champagne-Ardenne**

7 place Toulouse Lautrec  
51100 REIMS  
Tel : 03.26.48.00.00

Courriel : [mdn.reims@wanadoo.fr](mailto:mdn.reims@wanadoo.fr)  
Site Internet : [maison-nutrition.fr](http://maison-nutrition.fr)

Nos bureaux sont ouverts du lundi au  
vendredi de 8<sup>h</sup>30 à 16<sup>h</sup>30 sans interruption  
sauf le mercredi fermeture à 11<sup>h</sup>30