

# Recettes de cuisine créole diverses

## Gratin d'igname et de patate douce (Antilles)

### Ingrédients pour 4/6 personnes

- 500 gr d'ignames
- 500 gr de patates douces
- 20 gr de cive émincée (2 branches)
- 60 gr d'emmental râpé
- 15 cl de crème fraîche épaisse
- 1 branche de thym
- 1 pincée de muscade
- Sel
- Poivre

Budget : €

Difficulté : moyen

Préparation : 30 mn

Cuisson : 40 mn

Eplucher l'igname et la couper en gros dés.

Eplucher les patates douces et les couper en gros dés.

Verser l'igname et la patate douce dans le panier d'une cocotte minute.

Verser de l'eau de manière à cuire les racines à la vapeur (5 à 10 cm).

Fermer la cocotte et cuire 20 mn à partir de la production de la vapeur.

Une fois la cuisson terminée, égoutter les légumes en conservant l'eau de cuisson.

Les déposer dans un grand saladier et les écraser grossièrement à la fourchette.

Ajouter la crème fraîche épaisse, la cive ciselée, le thym, la pincée de muscade, la moitié du fromage râpé et un peu de l'eau de cuisson des légumes.

Saler et poivrer.

Bien mélanger l'ensemble.

Verser cette préparation dans un plat à gratin.

Recouvrir avec la seconde moitié de fromage râpé.

Préchauffer le four à 200° et y enfourner le gratin pour 20 mn environ.