

# GRATIN D'IGNAME

---

---

**Pour 8 personnes**

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 30 minutes

*2,5 kg d'igname*

*1 l de lait*

*80 g de beurre*

*25 cl de crème liquide*

*80 g de gruyère râpé*

*Sel et poivre*

Épluchez, lavez et coupez l'igname en morceaux. Faites-le cuire à l'eau ou à la vapeur. Au terme de la cuisson, mixez ou passez l'igname au moulin à légumes pour obtenir une purée.

Ajoutez le lait, le beurre et la crème liquide.

Mélangez bien avec une spatule en bois.

Salez, poivrez. Préchauffez le four à °210C (th.7)

Terminez la cuisson à feux doux et vérifiez l'assaisonnement. Dressez la purée dans un plat, parsemez-la de gruyère et faites gratiner au four.

Servez chaud !