

Casserole de patates douces

pour 4 personnes

préparation : 15 mn

cuisson : 50 mn

Ingrédients

- 800g de patates douces
- 1 c. à s. de thym effeuillé
- 120g de feta
- 10cl de crème liquide
- 10cl de lait de coco
- 3 c. à s. d'huile d'olive
- 2 c.à s. de pignons de pin
- sel, poivre

Préchauffez le four à 180° C. Pelez les patates et coupez-les en tranches. Déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Salez, poivrez, et arrosez d'un filet d'huile d'olive. Enfournez 15 mn. Retournez-les et poursuivez la cuisson 15 mn.

Disposez les tranches de patates douces dans un plat huilé. Mélangez la crème, le lait de coco, du sel, du poivre, et arrosez-en les patates, puis émiettez la feta dessus. Dispersez les pignons de pin et le thym effeuillé sur le plat, puis enfournez 20 mn.