



Parmentier de patate douce au thon en sauce catalane

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 kg de patate douce orange
- 2 gousses d'ail
- 2 branches de romarin
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 60 g de parmesan
- 2 boîtes de Thon en Sauce Catalane Saupiquet
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre

1. Éplucher et couper en morceaux les patates douces. Dans une casserole d'eau bouillante, cuire les patates douces pendant 20 minutes avec l'ail épluché et les branches de romarin.
2. Préchauffer le four à 180° C.
3. Égoutter les patates douces et retirer le romarin. Mixer en incorporant la crème fraîche et la moitié du parmesan.

4. Dans un plat à gratin, répartir le Thon en Sauce Catalane et recouvrir de purée de patate douce. Arroser d'huile d'olive et parsemer du reste de parmesan. Enfourner pour 20 minutes.
5. Déguster !