Gratin de patate douce, pommes de terre et bacon

4 pers 29 mn

Les **ingrédients**

- 500g Patate douce
- 500g Pomme de terre
- 150g Bacon
- 20cl Crème fraîche liquide
- 10cl Lait entier
- 100g Emmental râpé
- 10g Beurre doux
- 1 pincée Noix de muscade
- Sel
- Poivre

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 180°C (th. 6).

Etape 2

Éplucher et couper les patates douces et les pommes de terre en fines rondelles.

Etape 3

Couper le bacon en lanières et le faire dorer 3 minutes dans une poêle sans matière grasse.

Etape 4

Mélanger la crème fraîche liquide, le lait entier, la noix de muscade, le sel et le poivre dans un saladier.

Etape 5

Beurrer un plat à gratin, puis y alterner les rondelles de patate douce, de pomme de terre et de bacon.

Etape 6

Verser le mélange de crème par-dessus, parsemer d'emmental râpé et enfourner pour 45 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré.