

# PATATES DOUCES FARCIES DE NOËL



Préparation : 30' de préparation + 1h30' de cuisson

Matériel : 1 planche à découper, poêle, casserole, saladier

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 2 patates douces ou 4 si elles sont petites
- 70 g de noix
- 70 g de tomme
- 10 marrons cuits
- 4 champignons de Paris
- 1 poireau
- 2 gousses d'ail + 1 oignon
- 4 cs de chapelure
- huile d'olive
- 1 feuille de sauge
- sel, poivre

## Préparation

- 1- Cuire les patates douces, départ eau froide.
- 2 - hacher l'ail et l'oignon puis les faire revenir dans l'huile d'olive avec une feuille de sauge
- 3 - ajouter le poireau émincé et les champignons hachés. Laisser cuire 25'
- 4 - Ajouter les marrons concassés, les dés de fromage et les noix. Saler, poivrer
- 5 - Couper un chapeau aux patates douces et les évider puis les garnir de farce
- 6 - Saupoudrer de chapelure, arroser d'un filet d'huile d'olive
- 7 - Enfourner pour 15 minutes de cuisson à 180°C (thermostat 6).