

Patates douces au piment d'Espelette



Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 35 minutes

- 700 g ou 4 grosses patates douces
- 1 gros oignon rouge
- 1/2 c à café de piment d'Espelette
- 40 g de beurre
- Sel

Préchauffez le four à 200° C (170° C pour moi).

Lavez et coupez les patates en deux ou trois en tronçons suivant leur taille. Faites cuire les tronçons dans l'eau bouillante salée pendant environ 15 minutes. Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau. Égouttez et réservez.

Épluchez et hachez l'oignon. Faites fondre 20 g de beurre dans une poêle. Ajoutez les oignons hachés et le piment d'Espelette. Mélangez. Laissez cuire 5 minutes à feu doux.

Épluchez les patates douces et coupez-les en tranches d'environ 0,5 cm d'épaisseur. Disposez une première couche de patates douces dans un grand plat ou des petits plats à gratin beurrés. Salez légèrement. Répartissez les oignons parfumés au piment d'Espelette. Recouvrez d'une dernière couche de patates douces. Salez de nouveau légèrement et répartissez le reste de beurre coupé en petits morceaux sur les patates douces.

Glissez au four pour 15 minutes.