

Tian de patates douces aux herbes

Ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de patates douces
1 oignon
2 cuil à soupe d'huile d'olive
Herbes de Provence
Sel & poivre

Préparation :

Préchauffez le four à 180 °C (Th.6)

Epluchez les patates et détaillez les en tranches très fines soit au couteau ou à la mandoline et placez les dans un saladier.

Epluchez et émincez l'oignon, faites le revenir dans une poêle avec l'huile.

Ajoutez l'oignon et l'herbe de Provence avec les patates et ajoutez 1 cuil à soupe d'huile d'olive, le sel et le poivre.
Bien mélanger le tout.

Graissez légèrement un plat allant au four et disposez les patates douces dans le plat à la verticale.

Enfournez pour 1 h : les patates douces doivent être bien tendres.

Si ça commence à brûler couvrir d'une feuille de papier cuisson.
Vous reste plus qu'à passer à table