Gratin de Patates Douces au Chorizo

Pour 4/6 personnes :

- **8 patates douces**
- **150 g de fromage frais (type Saint Môret)**
- **1 chorizo doux ou fort**
- **1 bouquet de ciboulette**
- **3 cuillères à soupe d'huile d'olive**
- **du gruyère râpé**
- **sel, poivre**

1. Éplucher et laver les patates douces puis les couper en deux.

2. Faire cuire les patates douces à la vapeur pendant 25 minutes.

3. Pendant ce temps, couper le chorizo en petits dés puis les faire revenir à la poêle jusqu'à ce qu'ils soient grillés.
   Les égoutter sur du papier absorbant. Réserver.

4. Une fois les patates cuites, les réduire en purée à l'aide d'une fourchette.

5. Ajouter le fromage frais, la ciboulette finement ciselée, l'huile d'olive, le sel et le poivre puis mélanger jusqu'à obtenir une préparation homogène.

6. Terminer la préparation en incorporant les dés de chorizo grillés.

7. Disposer le tout dans un plat à gratin puis éparpiller généreusement le gruyère râpé.

8. Enfourner, dans un four préchauffé à 200°, pendant une vingtaine de minutes jusqu'à ce que la surface soit bien gratinée : c'est prêt !

   Ce gratin de saison se dégustera très chaud accompagné d'une salade verte mais il sera encore meilleur le lendemain réchauffé !
   Cette recette a été une belle découverte pour ma part, la douceur sucrée de la patate douce se marie à merveille avec la force du chorizo !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !