**PRZ** PORTUGAL **Gratin de patates douces et champignons**

- 3-4 patates douces (environ 350 g)  
- 60 g de beurre + un peu pour le plat  
- sel & poivre du moulin  
- 1 pincée de muscade moulue  
- 1 filet d'huile végétale  
- 300 g de champignons frais (champignons de Paris, pleurotes...)  
- 2 gousses d'ail écrasées  
- 50 g de tomates séchées  
- 200 ml de crème fraîche légère  
- 150 g de fromage râpé ([**São Jorge**](http://www.visitportugal.com/NR/exeres/340228AB-5367-490A-8378-A2E660777F10,frameless.htm?order=7&parentGuid=%7B2ABBEBAB-1E6C-4F3F-8FA9-BA64C666883A%7D) et [**flamengo**](http://www.gastronomias.com/receitas/terra-nostra-g.jpg)) (à défaut, un mélange de mozzarella et de parmesan)  
  
Préchauffer le four à 180ºC. Beurrer un plat à gratin et réserver.  
  
Couper en grosses rondelles les patates épluchées, lavées, séchées.

Les disposer en couches au fond du plat.Saler, poivrer et la muscade.

Arroser avec un filet d'huile et enfourner à 180ºC.  
  
Pendant ce temps, nettoyer et émincer les champignons.

Égoutter les tomates séchées et les couper en lanières.  
  
Faire fondre le beurre dans une poêle antiadhésive, avec l'ail écrasé, puis

les champignons à feu moyen jusqu'à ce qu'il n’y ait plus de liquide dans la poêle. Ajouter les lanières de tomates séchées et mélanger.  
  
Retirer le plat du four, arroser les patates douces avec la crème et couvrir avec la préparation aux champignons.

Saupoudrer avec le fromage râpé et enfourner de nouveau à 180ºC.

Laisser gratiner .