

## Ingrédients

**Nombre de personnes 4**

3 patates douces de taille moyenne

50 cl de lait

2 pincées de safran

2 clous de girofle

Mélange 5 baies au moulin

Sel



## Préparation

Préchauffer votre four à 180°C (thermostat 6) pendant le temps de la préparation.

Dans une casserole, verser le lait, le safran, les clous de girofle et donner quelques tours de moulin de mélange 5 baies et du sel.

Infuser à feu doux pendant 10 minutes en remuant de temps en temps.

Eplucher les patates douces et les couper en rondelles bien fines.

Rincer et égoutter.

Eteindre le feu sous la casserole : le lait doit être devenu jaune safrané. Le mélanger une dernière fois.

Sans passer la préparation au chinois, retirer les clous de girofle.

Tapiser le fond d'un moule à gratin d'une première couche de rondelles de patates douces et y verser la première partie du lait safrané.

Continuer ainsi jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de patates douces ni de lait.

Mettre votre plat au four, et laisser cuire pendant 20 à 25 minutes, selon le fondant que vous souhaitez donner à votre dauphinois.

Servir bien chaud en accompagnement d'un gibier ou de grillades.