

Recette de la semaine avec **LA PATATE SUCRÉE**

## Patates douces caramélisées

5	patates douces moyennes
1	tasse de cassonade
1	tasse d'eau
5 ml	(1 c. à thé) de cannelle
45 ml	(3 c. à table) de beurre fondu
	Jus de 1 citron
	Sel et poivre au goût



Préchauffer le four à 180°C (350°F). Éplucher les patates. Coupez-les en rondelles et les placer dans un plat à gratin beurré. Réserver. Porter à ébullition pour 4 minutes la cassonade, l'eau, le jus de citron et la cannelle. Ajouter le beurre et cuire 2 autres minutes. Saler et poivrer au goût. Verser le tout sur les patates. Recouvrir d'une feuille d'aluminium et cuire pendant 35 à 45 minutes au four.