

Γλυκοπατάτες ογκρατέν με αλμυρό & τραγανό crumble βρώμης

Μερίδες: 6-8 **Χρόνος προετοιμασίας:** 40 λεπτά **Χρόνος ψησίματος:** 80 λεπτά **Χρόνος αναμονής:** - **Σκεύος:** πυρίμαχο σκεύος ή ταψί 30X20εκ.

Φυλάμε το leftover ογκρατέν καλυμμένο στο ψυγείο για 3 μέρες.

Υλικά για τις γλυκοπατάτες:

- 500 ml κρέμα γάλακτος ή φυτική κρέμα μαγειρικής (κάσιους, αμυγδάλου κ.λ.π.)
- 4 σκελίδες σκόρδο, τριμμένες
- φρεσκοτριμμένο μοσχοκάρυδο
- 1.300 γρ. γλυκοπατάτες, σε λεπτές φέτες
- ½ κ.γ. ξερό δεντρολίβανο
- ½ κ.γ. ξερό θυμάρι
- ελαιόλαδο
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για το crumble βρώμης:

- 70 γρ. νιφάδες βρώμης Quaker
- 50 γρ. τριμμένο σκληρό τυρί (κεφαλοτύρι, παρμεζάνα ή φυτική παρμεζάνα)
- 1 κ.σ. καστανή ζάχαρη
- 1 κ.γ. καπνιστή πάπρικα
- ¼ κ.γ. πιπέρι καγιέν
- αλάτι
- 60 γρ. βούτυρο ή φυτικό βούτυρο, κρύο, σε κομματάκια
- 80 γρ. φουντούκια, κοπανισμένα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1) Ανακατεύουμε την κρέμα, το σκόρδο και λίγο τριμμένο μοσχοκάρυδο σε κατσαρολάκι και το βάζουμε σε μέτρια φωτιά. Αφήνουμε να πάρει βράση, χαμηλώνουμε τελείως τη φωτιά, αφήνουμε να σιγοβράσει για 8-10 λεπτά ανακατεύοντας κάθε τόσο και αποσύρουμε.

2) Σε μπολ ραντίζουμε τις γλυκοπατάτες με 3-4 κ.σ. ελαιόλαδο και πασπαλίζουμε με αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι, το δεντρολίβανο και το θυμάρι. Ανακατεύουμε απαλά και τοποθετούμε τις φέτες γλυκοπατάτας όρθιες κολλητά τη μία στην άλλη, ομοιόμορφα σε λαδωμένο πυρίμαχο σκεύος (ή ταψί). Τις πιέζουμε ελαφρά να απλωθούν.

3) Περιχύνουμε με τη ζεστή κρέμα τις γλυκοπατάτες, καλύπτουμε με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 °C στις αντιστάσεις, για περίπου 50 λεπτά.

4) Εντωμεταξύ ετοιμάζουμε το crumble. Σε μπολ ανακατεύουμε τις νιφάδες βρώμης Quaker, το τυρί, τη ζάχαρη, την πάπρικα, το καγιέν και αλάτι.

5) Προσθέτουμε διάσπαρτα το κρύο βούτυρο και -χρησιμοποιώντας τα δάχτυλά μας- τρίβουμε τα υλικά για να δημιουργήσουμε τριφτή (ψιχουλιαστή) ζύμη με μικρά και μεγάλα “ψίχουλα”. Προσθέτουμε και τα φουντούκια, ανακατεύουμε και αφήνουμε στην άκρη ή στο ψυγείο, εάν η κουζίνα μας είναι πολύ ζεστή.

6) Βγάζουμε το ταψί από το φούρνο, αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο και πασπαλίζουμε με τη ζύμη crumble εδώ κι εκεί στην επιφάνειά τους.

7) Ξαναβάζουμε το ταψί στο φούρνο ακάλυπτο και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 30 λεπτά ακόμα, ή μέχρι να μαλακώσουν οι γλυκοπατάτες και να χρυσίσει και να είναι τραγανό το crumble.

8) Αφήνουμε να κρυώσει για 15 λεπτά και σερβίρουμε το ογκρατέν ζεστό ή σε θερμοκρασία δωματίου.