

GRATIN DE PANAIS

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 30 minutes	Cuisson : 40 minutes
Pour 6 personnes	1 cocotte, 1 sauteuse, 1 plat à gratin

Ingrédients :

500 gr de panais
2 à 3 blancs de poireaux
500 gr de pommes de terre
500 gr de carottes
1 grand pot de crème fraîche épaisse
2 cuillères à café de moutarde
Parmesan
Cannelle, sel, poivre, huile d'olive

Préparation :

- 1 - Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).
- 2 - Après les avoir épluchés, couper les pommes de terre, les panais et les carottes en rondelles.
- 3 - Les plonger 5 minutes dans de l'eau bouillante salée, les mettre à refroidir et égoutter soigneusement.
- 4 - Faire revenir les poireaux coupés dans l'huile d'olive.
- 5 - Mélanger la crème, la moutarde, ajouter la cannelle, le sel et le poivre et mélanger avec tous les légumes.
- 6 - Répartir dans des petits ramequins beurrés ou dans un grand plat à gratin, saupoudrer de parmesan râpé.
- 7 - Mettre au four pendant 40 minutes.