

GRATIN DE LEGUMES D'HIVER

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

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 30 minutes
Pour 6 personnes	1 cocotte minute, 1 saladier, 1 plat à gratin

Ingédients :

500 gr de chou fleur
500 gr de pommes de terre
250 gr de carottes
250 gr de navets
50 gr de beurre
20 cl de crème fraîche
2 jaunes d'œufs
50 gr de Comté râpé
Quelques noisettes de beurre

Préparation :

- 1 - Eplucher les pommes de terre et laver le chou. Le couper en 4. Les placer dans une cocotte-minute et faire cuire 10 minutes après rotation de la soupape.
- 2 - Eplucher les carottes et les couper en fins bâtonnets, de même que les navets. Les placer dans la cocotte-minute avec 50 gr de beurre, du sel et un peu d'eau puis les faire cuire 10 minutes après rotation de la soupape.
- 3 - Préchauffer le four à 200°C. Hacher le chou et écraser les pommes de terre en purée.
- 4 - Ajouter les jaunes d'œufs et la crème. Saler, poivrer et bien mélanger.
- 5 - Beurrer un moule à gratin. Y étaler la moitié du mélange chou/pommes de terre. Recouvrir des carottes et des navets à l'étuvée. Terminer par le reste du mélange chou/pommes de terre. Parsemer de comté râpé et de quelques noisettes de beurre.
- 6 - Enfourner et faire gratiner pendant 30 minutes.