

GRATIN DE RUTABAGAS

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

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 1 h
Pour 4 personnes	1 casserole, 1 poêle, 1 plat à gratin

Ingrédients :

2 rutabagas
3 carottes
4 pommes de terre
20 cl crème fraîche liquide
50 gr parmesan
100 gr de gouda rouge mi vieux
Beurre, sel et poivre

Préparation :

- 1 - Cuire les pommes de terre en robe de chambre, les peler, les couper en dés, mettre en attente.
- 2 - Eplucher et couper en rondelles les carottes.
- 3 - Eplucher et couper en tranches les rutabagas.
- 4 - Cuire les tranches de rutabagas à l'eau. Poêler les carottes quelques minutes dans du beurre
- 5 - Une fois l'ensemble des légumes prêts, mettre le tout dans un plat à gratin, saler, poivrer. Verser la crème fraîche. Saupoudrer de parmesan et de gouda râpé.
- 6 - Mettre au four 30 minutes et déguster.