

GRATIN DAUPHINOIS AUX TOPINAMBOURS

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 45 minutes
Pour 4 personnes	1 Cocotte, 1 plat à gratin

Ingrédients :

400 gr de topinambours*
800 gr de pommes de terre à chair ferme**
2 œufs**
25 cl de crème liquide
10 cl de lait**
noix de muscade
Ail, sel, poivre**

Préparation :

- 1 - Peler et couper en rondelles les topinambours et les pommes de terre. Les cuire à la vapeur 5 minutes.
- 2 - Les placer ensuite dans un plat à gratin frotté d'ail.
- 3 - Dans un bol, mélanger les œufs, la crème, le lait, un peu de muscade en poudre, du sel, du poivre et de l'emmental.
- 4 - Répartir les tubercules en prenant soin de tout recouvrir.
- 5 - cuire à four chaud à 200°C pendant 45 minutes.

* Produits disponibles dans votre Panier Bio

** Produits disponibles chez Panier Naturel