

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...

<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Gratin de purée de carottes au bacon



Pour 4 personnes

1 kg de carottes (prévoir 200 à 300 g de +)

6 tranches de bacon (ce qui est préconisé dans la recette)
J'ai utilisé 12 tranches (3 dans chaque petit plat à gratin)

100 g de beurre (j'ai mis du "allégé")

1 verre de lait

80 g de gruyère râpé (bien sûr, pour moi, ce sera du comté)

1 pincée de sel et du poivre

et j'ai fini par une touche de romarin parsemé sur le dessus.

Préchauffez le four à 210°C (th.7)

Dans une casserole d'eau salée, faites cuire les carottes épluchées 30 à 40 min environ à feu vif.

Perso, je les ai cuites dans ma cocotte minute, à la vapeur, 15 min après le sifflement de la soupape.

Puis passez-les au presse-purée. (j'aime bien quand il reste des morceaux de carottes)

Ajoutez le beurre et le lait. Mélangez le tout, salez, poivrez.

Beurrez un plat à gratin ou 4 petits (comme moi). Versez la purée assez liquide, décorez de tranches de bacon et parsemez de gruyère râpé.
Faites cuire au four 15 min environ. Servez bien chaud.