

Tartiflette de légumes confits



Temps de préparation: 20 mn

Temps de cuisson: 10 mn + 35 mn + 20 mn

Ingrédients pour 4 à 5 personnes:

- 200 g de haricots coco plats
- 5 navets jaunes (rutabagas)
- 4 belles carottes
- 10 topinambours
- 2 belles patates douces
- 1 oignon rouge
- Eau + gros sel
- 1/2 reblochon
- 10 cl de crème légère
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique blanc
- 1 cuillère à soupe de sauce soja
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olives
- Un peu de beurre pour le plat

Recette:

- Peler tous les légumes, les laver et les détailler en gros cubes de même taille.
- Peler et émincer l'oignon rouge.
- Equeuter et retirer le "petit fil" reliant les deux extrémités de chaque haricot plat.
- Faire bouillir de l'eau salée dans un grand faitout et faire "blanchir" les légumes dedans pendant 10 mn. Egoutter.
- Etaler les légumes sur une plaque à pâtisserie.
- Mélanger dans un bol l'huile d'olives, le vinaigre, la sauce soja et le miel. Verser sur tous les légumes et mélanger un peu pour répartir.
- Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- Couvrir les légumes de papier aluminium et mettre au four 15 mn.
- Retirer l'alu, baisser le thermostat à 150°C (th 5) et continuer de cuire pendant 20 mn.
- Beurrer un plat à gratin et répartir la moitié des légumes au fond.
- Déposer de fines tranches de reblochon et verser la crème sur tous les légumes.
- Recouvrir du reste des légumes et répartir en tranchettes le reste du reblochon.
- Mettre au four pendant 20 mn à 180°C (th 6).
- Déguster bien chaud !

