

Gratin de carottes au lait de coco

Pour 2 personnes:

- 300g de carottes 1 oignon
- 15cl de lait + 10 cl de lait de coco (*ou 250ml de lait de coco*)
- 1 c.c. de gingembre râpé ou en poudre
- 30g de gruyère râpé
- un peu de coriandre pour la déco (facultatif)
- sel, poivre
- 10g de beurre



1. Epluchez et émincez l'oignon. Pelez les carottes et coupez-les en fines rondelles. Faites fondre l'oignon avec le beurre dans une sauteuse. Versez le lait et le lait de coco. Ajoutez les carottes, le gingembre, le sel et le poivre. Portez à ébullition et laissez cuire 20min à feu doux.
2. Préchauffez votre four à 210°C.
3. Versez le tout dans un plat ou dans 2 ramequins. Parsemez de gruyère et faites cuire 8 à 10 min au four.
4. Parsemez de coriandre (facultatif) et servez.