



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Mà devise : Vite, beau et bon !*



Gratin de topinambours



INGREDIENTS : 2 personnes

500 gr de topinambours
2 Echalotes
20 cl de crème liquide entière
60 gr de Gruyère
Thym, laurier
Beurre doux :
Sel, poivre, noix de muscade

PREPARATION :

Éplucher les topinambours et les découper en tranches de 1 cm. Éplucher les échalotes et les émincer finement.
Dans une casserole, faire suer les échalotes dans un peu de beurre, ajouter les topinambours, puis mouiller à hauteur avec la crème liquide, ajouter le thym, et la feuille de laurier, assaisonner et cuire à feu doux pendant environ 30 minutes, en mélangeant régulièrement. La cuisson terminée (vérifier avec la pointe d'un couteau), la crème aura épaissi et réduit, disposer les topinambours dans 2 cercles en inox placés sur un plat allant au four recouvert de papier cuisson. Les parsemer de gruyère. Râpé et placer sous le grill jusqu'à coloration.
Démouler sur les assiettes et servir aussitôt.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>