



Dauphinois de légumes



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 600 g de courgettes
- 400 g de carottes
- 400 g de pommes de terre
- 150 g de beaufort
- 20 cl de crème fraîche légère
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- sel et poivre

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (Th 6).

Détailler les légumes en fines rondelles (au robot). Faire cuire les carottes une dizaine de minutes à l'eau bouillante salée. Égoutter après cuisson et réserver un verre de bouillon de légumes.

Râper finement le beaufort..

Disposer une couche de pommes de terre au fond du plat, puis une couche de carottes puis de courgette. Saler et poivrer. Renouveler jusqu'à épuisement des ingrédients.

Verser sur le bouillon sur les légumes puis napper de crème fraîche salée et poivrée avec la noix de muscade et parsemer de fromage râpé .

Enfourner et faire cuire environ 1 heure. En fin de cuisson, couvrir le plat d'une feuille de papier d'aluminium si le plat brunit trop.

Le 24 Juin 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/06/24/18266763.html>