

Gratin de légumes d'antan

Préparation : 15 mn

Cuisson : 1 h 30

Les ingrédients pour 4 personnes :

2 panais

2 carottes

2 pommes de terre à chair ferme

100 g de topinambours

40 cl de crème liquide

50 g de raifort

40 g de parmesan râpé + un peu pour gratiner

Sel et poivre du moulin

Éplucher et tailler en rondelles les légumes.

Dans un bol mélanger la crème avec les 40 g de parmesan râpé et le raifort. Assaisonner.

Répartir les légumes dans des plats à gratin individuels et ajouter la crème au parmesan.

Saupoudrer de parmesan râpé et cuire 1 h 30 environ à four préchauffé à 150° jusqu'à ce que les légumes soient tendres et le fromage gratiné.

J'ai mis un peu plus de topinambours mais n'ai pas pesé.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>