

La team froque les ciseaux pour le fouet

Grafiñ de Carotte, oignonñs et Lardoñs

Ingrédients :

Carottes, à peu près 500grs

oignonñs, z mais on aime beaucoup ça

Lardoñs une barquette

Gruyère et thym

Il s'agit d'un bestseller de la famille, parfois on en sert en verrine pour l'apéritif (sans les lardoñs et l'oignonñ) mais avec du chèvre et du thym.

C'est parti : il vous faut donc cuire carottes à l'eau (pour aller plus vite je les coupe en rondelle). Une fois cuites, les mixer avec un peu de crème, lait et du beurre. on fait à l'œil.

Faire revenir les oignonñs coupés finement avec les lardoñs. Mettre dans un moule les oignonñs et lardoñs un peu caramélisés, mettre dessus la purée de carottes, un peu de thym et le rapé..on passe au four juste pour gratiner le fromage..

A vos grafiñs!!!



Art&Coud Tarbais