

Gratin navet & carottes à la crème d'ail

Un plat d'hiver réconfortant !

RECETTE DE SAISON



INGRÉDIENTS:

- 1 très gros navet
- 3 carottes
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- 50cl de crème fleurette
- 100g de fromage rapé
- Sel/poivre

Recette

1. Éplucher le navet. Laver et broser les carottes. Découper le tout en rondelles très fines à la mandoline. Ciseler l'oignon. Faire suer le tout dans une casserole avec un filet d'huile d'olive jusqu'à ce que l'eau des légumes s'évapore (environ 10mn). Saler/poivrer.
2. En parallèle, ciseler les gousses d'ail et les faire infuser avec la crème fleurette dans une casserole pendant 5mn. Saler/poivrer et mixer au robot plongeur.
3. Avec une spatule, récupérer les légumes et les ajouter à la casserole de crème d'ail. Mélanger avec 50g de fromage rapé et placer dans un plat allant au four.
4. Mettre le reste du fromage rapé sur le dessus du plat et passer au four une vingtaine de minutes à 180°C.

Bon appétit !