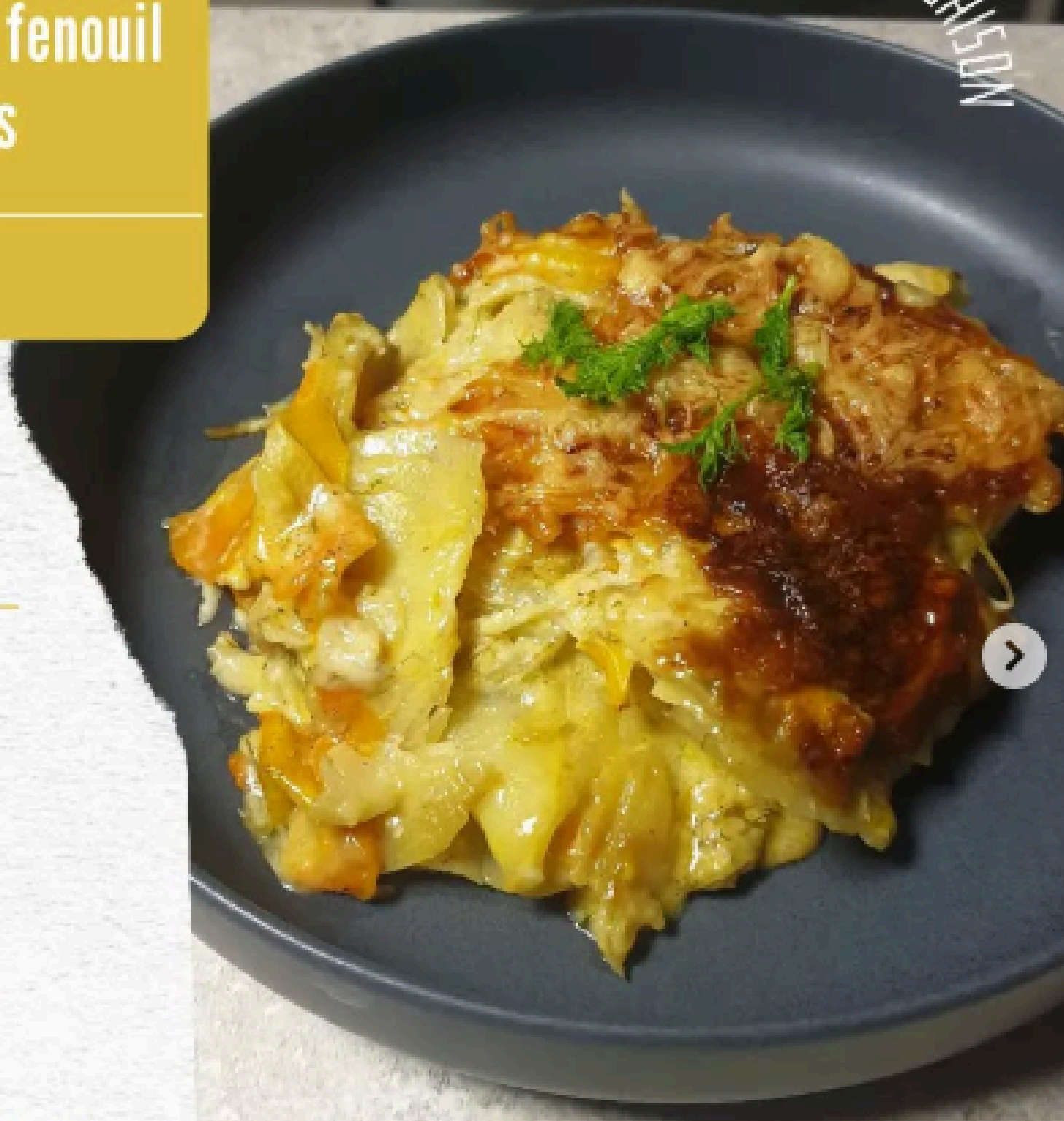


Gratin dauphinois fenouil patates & carottes

Pour 4 personnes !

INGRÉDIENTS:

- 1 oignon
- 500g de carottes
- 500g de patates
- 1 fenouil
- 1 c. à s. d'ail en poudre
- 1 c. à c. de muscade
- 40cl de crème fraîche épaisse
- 1 poignée de fromage râpé
- Sel/poivre



RECETTE DE SAISON

Recette de la Ferme Benaïse (Saint Malo)

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Éplucher les carottes, l'oignon, et les patates. Couper le tout ainsi que le fenouil en lamelles très fines à la mandoline. Mettre à cuire dans une casserole avec un filet d'huile d'olive pendant 5mn.
3. Ajouter à la casserole la crème fraîche, l'ail en poudre et la muscade. Saler/poivrer. Bien mélanger et cuire 5mn supplémentaires en couvrant.
4. Mettre les légumes dans un plat allant au four puis saupoudrer le fromage râpé sur le dessus. Cuire au four pendant 50mn.

Bon appétit !