



Gratin de légumes racines

[RECETTES](#) - [ACCOMPAGNEMENTS](#) - [LÉGUMES](#) - [REPAS](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 55 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 patates douces
- 3-4 gros panais
- 3 grosses betteraves
- 2 ½ tasses de crème à cuisson 35%
- 1 ½ tasse de parmesan, râpé
- 1 c. table de thym frais
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- ¾ tasse de gruyère, râpé
- 6 tranches de bacon cuit et émietté.
- Sel et poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Éplucher et trancher les légumes. Les mettre dans des bols séparés afin de ne pas transférer la couleur des betteraves sur les autres légumes.
3. Réserver ½ tasse de crème. Verser le reste de façon égale dans les trois bols.
4. Réserver la moitié du parmesan. Déposer le reste de façon égale dans les trois bols.
5. Mettre 1 c. thé de thym dans chacun des bols.
6. Saler et poivrer.
7. Mélanger le contenu de chaque bol pour bien enrober les légumes de la crème et du parmesan.
8. Dans le fond d'un grand plat en pyrex, mettre le reste de la crème, le parmesan et l'ail.

9. Déposer les légumes sur la crème.
10. Vider la crème du bol de panais et du bol de patates douces sur la préparation. Jeter celle des betteraves.
11. Couvrir et enfourner pendant 50 minutes.
12. Lorsque les légumes seront bien cuits, retirer le papier d'aluminium et saupoudrer de gruyère et de bacon.
13. Cuire à BROIL pendant 5 minutes ou jusqu'à ce que le tout soit bien doré.
14. Servir avec votre protéine préférée.