Gratin de légumes racines

ACCOMPAGNEMENTS – LÉGUMES – RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 4-6

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

TEMPS DE CUISSON : 1H 30 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 60 ml (1/4 tasse) de beurre non-salé
- 2 grosses pommes de terre jaunes, pelées
- 1 rutabaga, pelé
- 4-6 panais, pelés (selon la grosseur)
- 1 fenouil, paré (le cœur retiré)
- 2 grosses branches de thym, effeuillées
- 80 ml (1/3 tasse) de persil plat, ciselé
- 1 ¾ tasse de crème 35%
- 2 tasses de fromage cheddar, d'Emmental ou autres fromages fort ou plus au goût et selon votre gourmandise
- Sel et poivre du moulin, au goût* Vous pouvez ajouter 1 à 2 gousses d'ail émincé ou des oignons jaunes si le coeur vous en dit. Vous n'avez qu'à les ajouter avec les légumes lors du montage.

Préparation

1. Préchauffer le four à 400F. Avec le beurre, graisser un plat de cuisson de 9po x 13po.
2. À l'aide d'une mandoline (ou d'un couteau), couper tous les légumes en tranches minces (environ 3mm).
3. Répartir la moitié des légumes dans le plat de cuisson. Ajouter les herbes, la moitié de la crème, et la moitié du fromage. Saler et poivrer généreusement.
4. Ajouter les légumes restants, et le reste de crème. Saler et poivrer généreusement. Garnir avec le

fromage restant.

5. Couvrir de papier aluminium. Cuire au four pendant 1h15, ou jusqu’à ce que les légumes soient tendres (vérifier la cuisson avec un couteau, qui devrait couper les légumes sans effort).
6. Retirer ensuite le papier d’aluminium, et passer sous le grill (broil) pour faire dorer le fromage. Laisser reposer pendant 15 minutes, avant de servir.