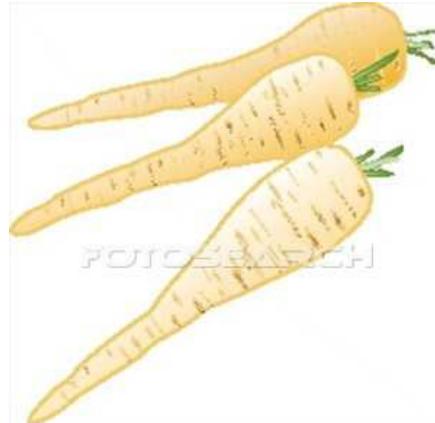


GRATIN DE PANAIS ET DE POMMES DE TERRE

INGREDIENTS

Pour 4 personne(s)

- 500 gr de panais
- 400 grammes de pommes de terre
- 150 g de gruyère râpé
- 1 gousses d'ail
- sel, poivre
- 150 ml de crème fraîche
- 30 g de chapelure
- 25 g de beurre



PREPARATION

- 1 - Eplucher les racines de panais, puis les laver en grande eau
- 2 - Couper les panais en lamelles, et les faire cuire 10 minutes dans de l'eau à ébullition. Les panais doivent rester croquants. La cuisson continuera dans le four !
- 3 - Eplucher les pommes de terre, les couper en rondelles et les faire cuire à grande eau
- 4 - Beurrer le fond de votre plat à gratin et disposer des couches de pommes de terre et de panais
- 5 - Saler, poivrer, ailer. Vous pouvez ajouter un peu de noix de muscade. Arroser de crème fraîche.
- 6 - Mettre la chapelure. Recouvrir de fromage râpé et des noix de beurre restantes.
Faire gratiner dans un four chaud !

