



Gratin de Panais et de Pommes de Terre

Ingrédients

Pour 8 personnes

- 1 kilo de panais
- 800 grammes de pommes de terre
- 250 g de gruyère râpé
- 3 gousses d'ail
- sel, poivre
- 250 ml de crème fraîche
- 60 g de chapelure
- 50 g de beurre

Préparation

- Eplucher les racines de panais, puis les laver en grande eau
- 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 !
- Eplucher les pommes de terre, les couper en rondelles et les faire cuire à grande eau
- Beurrer le fond de votre plat à gratin et disposer des couches de pommes de terre et de panais
- Saler, poivrer, ailer. Vous pouvez ajouter un peu de noix de muscade
- Arroser de crème fraîche et mettre la chapelure
- Recouvrir de fromage râpé et des noix de beurre restantes
- Faire gratiner dans un four chaud !