



## Gratin de Topinambours et Patate douce au Roquefort

### Ingrédients

Pour 2 personnes

- 150 g environ de topinambours
- 50 g de patate douce
- 50 g de roquefort ou autre bleu
- 2 cuillères à soupe de chapelure

### Préparation

- Eplucher et couper en rondelles les topinambours et la patate douce
- Les cuire entre 20 minutes à l'eau bouillante salée (ils doivent être tendres)
- Placer les rondelles dans deux petits moules à tartelettes ou un moule à gratin légèrement huilé, parsemer de fromage en morceaux et poudrer de chapelure
- Faire gratiner au four 5 minutes en position grill, 200 °C