

GRATIN DE POMMES DE TERRE, PANAIS ET CAROTTES

- **Type de plat** : Garniture légumes
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Raisonnable
- **Temps de préparation** : 25 min
- **Temps de cuisson** : 1 heure
- **Pays** : France



Ingrédients pour 6 personnes

- 500 g de pommes de terre à chair ferme
- 500 g de panais
- 500 g de carottes
- 1 gousse d'ail
- Noix de muscade
- Crème fraîche liquide type fleurette (en quantité suffisante pour couvrir le gratin)
- sel et poivre
- Emmental râpé

Etapes de préparation

1. Préchauffer le four Th 6.
2. Eplucher les légumes, puis les laver. Couper les carottes, les panais, les pommes de terre en rondelles assez fines.
3. Dans un bol, mélanger la crème, la gousse d'ail écrasée, du poivre, du sel et de l'emmental râpé.
4. Dans un petit plat allant au four, mettre un peu de crème dans le fond du plat, puis disposer en alternance et verticalement une rangée de carotte, une rangée de panais, une rangée de pomme de terre, de la crème et recommencer et recouvrir du mélange de crème.
5. Couvrir le plat d'aluminium sans le faire toucher le haut du gratin. Cuire 1h environ. Retirer l'aluminium 15 minutes avant la fin de la cuisson pour faire gratiner.

