

## GRATIN PANAIS / POMME DE TERRE

### Ingrédients

- 300 g de panais
- 200 g de pommes de terre
- 150 g de gruyère râpé allégé
- 100 g de crème fraîche allégée à 5% de MG
- 2 biscottes
- 2 gousses d'ail
- huile d'olive
- quelques brins de persil
- sel, poivre

### Préparation

1 : Lavez et séchez les panais et les pommes de terre puis coupez-les en rondelles ou en bâtonnets.

2 : Dans une casserole d'eau, faites cuire les rondelles de pommes de terre puis les rondelles de panais 10 min avant la fin de la cuisson.

3 : Pendant ce temps hachez les gousses d'ail et émiettez les biscottes.

4 : Graissez un plat avec un filet d'huile d'olive et disposez dans le fond une partie des rondelles de légumes. Recouvrez de gruyère râpé et d'ail puis alternez de nouveau une couche de légumes et une couche de gruyère et d'ail. Assaisonnez.

5 : Terminez par une couche de crème fraîche, de gruyère râpé, de persil et enfin de miettes de biscottes.

6 : Faites gratiner environ 20 min au four.

## GRATIN LEGUMES D'HIVER

Quantité 6 Personne(s)

Préparation 30 min

Cuisson 2 h 30 min

- 500 g de carottes, 200g de céleri
- 500 g de navets, 2 gros oignons
- 2 c à café de thym, 1 c à café de sauge
- 1 c à c. de romarin 1 c à s de farine
- 2 dl de crème fouettée,
- 150g de fromage râpé
- Beurre pour le moule
- ½ c à café de sel et de poivre
- Préchauffez le four th.5/6 (175°C).

Epluchez les légumes et coupez-les en fins morceaux, mélangez le sel et les autres épices. Versez la crème dans un poêlon, la farine et faites chauffer à feu doux en remuant continuellement.

Ajoutez le fromage râpé et mélangez jusqu'à ce que le fromage soit fondu, placez les légumes en couches dans un plat allant au four profond et beurré.

Saupoudrez du mélange d'herbes et versez-y la sauce, couvrez d'une feuille aluminium et enfournez pendant 2 h 30.

## GRATIN ENDIVES/POMME DE TERRE

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Quantité : 4 personnes

5 grosses endives

- 4 pommes de terre

- 100 g de Fourme d'Ambert

- 20 cl de crème fraîche liquide

- 1 échalote

Couper les endives en rondelles et les faire revenir rapidement avec l'échalote émincée.

Ajouter les pommes de terre en lamelles fines, poivrer et ajouter un petit verre d'eau.

Couvrir et laisser cuire environ 1/4 d'heure à feu vif, jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites (attention à ne pas faire brûler).

Ajouter la crème fraîche sur feu doux.

Mettre des petits cubes de Fourme sur le dessus et laisser fondre à couvert (ou faire gratiner au four)