



Plats d'accompagnement

Gratin de chou-rave et tomate

Pour 6 personnes.

Ingrédients

1 chou-rave (gros, épluché)
500 millilitres de lait (entier)
300 grammes Gruyère (râpé)
2 gousses d'ail
beurre
persil
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C. Coupez le chou-rave en deux et épluchez avec un couteau aiguisé. Faites-en de fines tranches, éventuellement avec l'aide d'une mandoline. Coupez la tomate aussi en fine tranches.

Chauffez le lait à feu doux et ajoutez-y l'ail écrasé. Entretemps graissez un plat à four de taille moyenne. Disposez-y en alternant la moitié des tranches de chou-rave et de la tomate. Salez et poivrez, saupoudrez avec la moitié du fromage et versez dessus la moitié du lait chaud.

Disposez le reste des tranches de chou-rave et de tomate. Salez et poivrez à nouveau. Versez dessus le reste du lait jusqu'à ce que les légumes soient presque couverts puis enfournez 30 minutes.

Retirez du four et saupoudrez avec le reste de fromage râpé. Cuisez encore 40 minutes jusqu'à ce que le chou-rave soit mou et que le dessus et les bords soient brun doré. Juste avant de servir saupoudrez de persil haché fin.

Ustensiles de cuisine

Four

