



Plats d'accompagnement

Gratin de Jonagold, pomme de terre & panais

Pour 4 personnes.

Ingrédients

2 pommes (débarrassées de la peau et du trognon)
4 pommes de terre (épluchées)
2 panais (épluchés)
100 grammes de fromage (moulu)
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
250 millilitres de crème
8 câpres (en tranches)
1 gousse d'ail
beurre
1 noix de muscade
thym (frais)
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les pommes, les pommes de terre et les panais en fines tranches. Pour cela une mandoline se révèle très pratique.

Faites revenir l'ail dans un peu d'huile d'olive puis déglacez avec de la crème, assaisonnez avec poivre, sel et noix de muscade et laissez encore cuire brièvement avec un brin de thym frais.

Chemisez les formes à gratin avec du beurre et déposez une petite couche de pomme de terre sur le fond, nappez d'une cuillère de mélange à la crème puis garnissez d'une couche de panais. Nappez de nouveau avec la crème et terminez par une couche de pomme.

Répétez cela jusqu'à ce que tous les ingrédients soient utilisés et terminez par une couche de crème.

Parachevez les gratins avec des câpres pommes, du thym frais et du fromage moulu. Enfournez à 180°C durant 20 minutes jusqu'à l'obtention d'une belle croûte dorée.

Ustensiles de cuisine

Mandoline
Four

