

Gratin de panais

Le panais est un légume très ancien que l'on accommodait souvent en pot-au-feu. Son goût presque sucré est à mi-chemin entre la carotte et le navet. Il est d'ailleurs nommé « carotte sauvage ».



Ingrédients

- 300g de panais
- 200 g de pommes de terre
- 150 g de gruyère râpé
- 2 gousses d'ail
- Sel, poivre
- 150 g de crème fraîche
- 25 g de beurre
- chapelure



Préparation de la recette :

Brossez et

Lavez soigneusement les racines de panais. Coupez-les en rondelles épaisses et les faire précuire à l'eau salée pendant une dizaine de minutes.

Faire cuire à moitié les pommes de terre dans l'eau, les éplucher et les couper en rondelles.

Graissez un plat à gratin et déposez-y les rondelles de panais et de pommes de terre en couches alternées, en ajoutant entre les couches un peu de fromage râpé et d'ail écrasé. Saler et poivrer.

Napper de crème, recouvrir de reste de fromage puis de chapelure, parsemer la surface de quelques morceaux de beurre et faire gratiner une vingtaine de minutes à four chaud. *(Vous pouvez remplacer la crème par une sauce béchamel)*

