

Gratin dauphinois pommes de terre - rutabagas



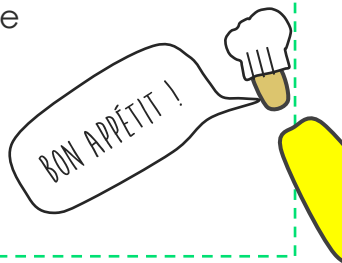
20' Temps de préparation

60' Temps de cuisson

Niveau
Facile

Ingrédients

- 500 g de rutabagas
- 500 g de pommes de terre
- 60 cl de lait
- 40 cl de crème fraîche
- 1 gousse d'ail
- 30 g de beurre
- sel/poivre/muscade



1 Pendant que le four préchauffe à 180°C, épluchez et lavez pommes de terre et rutabagas. Coupez les en fines rondelles (idéalement à la mandoline). Otez le germe de l'ail et coupez le finement.

2 Mettez les pdt, les rutabagas et l'ail dans une casserole, versez-y le lait, la crème, la muscade, le sel et le poivre. Portez le tout à ébullition, laissez cuire 15 minutes.

3 Beurrez un plat à gratin (de préférence avec des bords assez hauts). Versez tout le contenu de la casserole dans le plat, ajoutez le reste du beurre coupé en morceaux sur le dessus du gratin. Enfourez pour entre 45 min et 1h, il faut que ce soit tendre et doré.

4 Servez le gratin bien chaud.
Vous pouvez l'accompagner d'une bonne salade verte.