

Gratin Butternut-carottes

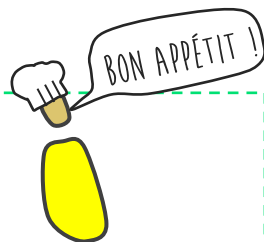


4 pour personnes



15' Temps de préparation

40' Temps de cuisson



Ingrédients

- 600g de butternut
- 500g de carottes
- 1 cac de cumin en poudre
- 3 œufs
- 20g de fécule de maïs
- 25cl de crème liquide
- 10 cl de lait
- gruyère râpé



1

Eplucher et couper les carottes en rondelles. Les placer dans une casserole, couvrir d'eau. Faites cuire pendant une quinzaine de minutes. Egoutter et réserver.

2

Eplucher la butternut et couper la en morceaux très fins.

3

Dans un saladier, fouetter les œufs avec le lait, la crème liquide, la fécule de maïs, le cumin et l'assaisonnement.

4

Dans un plat à gratin, disposer les légumes puis verser la préparation aux œufs dessus. Parsemer de fromage râpé.

5

Enfourner le gratin pendant 40 minutes à 200°C.

Astuce : remplacer le lait de vache par du lait de coco et le cumin par du curry !