

DFM 930 CHAUD DEVANT 2018
« Les Bons petits plats de Francette »
Gratin de Légumes d'Hiver

Pour 4 Personnes, Préparation : 30 min, Cuisson : 50 min

Il vous faut : 400g de céleri-rave, 400g de pommes de terre, 400g de potimarron, 300g de blanc de poireau, 8 tranches de lard, 3 œufs, 100g de comté râpé, 30g de beurre pour le moule, 30 cl de lait, 1 botte de ciboulette, $\frac{1}{2}$ gousse d'ail, 1 pincée de noix de muscade, sel, poivre

Réalisation de cette Recette :

Epluchez le céleri et les pommes de terre. Epluchez et épépinez le potimarron. Détaillez-le en tranches régulières. Lavez les blancs de poireau, fendez-les dans la longueur, puis émincez-les en demi-rondelles.

Faites blanchir tous les légumes pendant 8 min dans une casserole d'eau bouillante salée, puis égouttez-les.

Beurrez un moule à gratin et frottez-le avec $\frac{1}{2}$ gousse d'ail. Répartissez les légumes au fond du moule.

Préchauffez le four à 180°C.

Ciselez la ciboulette. Fouettez les œufs dans un saladier avec le lait, le fromage râpé, la moitié de la ciboulette et la muscade. Salez, poivrez et versez sur les légumes. Enfournes pour 40 min environ. Jusqu'à ce que le gratin soit légèrement doré.

Faites revenir les tranches de lard à sec dans une poêle. Placez-les sur du papier absorbant puis disposez-les sur le gratin bien chaud.

Parsemez du reste de ciboulette et servez.