

Gratin de topinambours, brie, volaille et safran

Préparation : 20 mn

Cuisson: 20 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

500 g de pommes de terre à chair ferme
350 g de topinambours
250 g de blancs de volaille (j'en ai mis 350 g)
150 g de brie de Meaux
10 cl de crème liquide
1 dose de safran
Sel et poivre du moulin

Peler les pommes de terre et les topinambours, les laver. Découper les blancs de poulet en cubes. Réserver.

Faire cuire pommes de terre et topinambours dans de l'eau bouillante salée 15 mn puis ajouter les blancs de poulets dans la casserole et poursuivre la cuisson 5 mn. Égoutter le tout.

Couper le brie en fines tranches et les pommes de terre et topinambours en rondelles.

Dans un plat à gratin de 16x16 cm mettre une première couche de lamelles de pommes de terre, puis des rondelles de topinambours et des cubes de poulet, ensuite des lamelles de brie, continuer jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par des lamelles de brie. Assaisonner légèrement entre chaque couche.

Mélanger la crème avec le safran et verser dans le plat. Cuire 20 mn à four préchauffé à 180° et servir bine chaud.

Vin conseillé : un Bourgogne blanc

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>