



Cuisine et
dépendances

Gratin de panais et marrons aux saucisses



Le temps pour la semaine à venir s'annonce encore maussade à Toulouse, quoi de mieux qu'un bon gratin pour se réconforter et réchauffer la maison. Comme souvent, c'est un mélange hasardeux en fonction des restes du frigo mais qui fonctionne plutôt bien, le goût sucré du panais s'accordant bien avec la pomme de terre et le parfum délicat du marron cuit.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500 g de panais
- 1 bocal de marrons (370g)
- 300 g de pommes de terre
- 2 oignons
- 8 saucisses de Strasbourg
- 100 ml de vin blanc sec
- 100 ml de crème fraîche
- sel et poivre
- 60 g de fromage Beaufort râpé

Préparation :

Préchauffer le four th.7 (210°C).

Éplucher les légumes. Couper les pommes de terre et les panais en cubes, les faire cuire à l'eau bouillante salée durant une vingtaine de minutes, jusqu'à ce qu'ils soient moelleux à coeur. Egoutter ensuite.

Couper chaque saucisse en 4.

Emincer les oignons; les faire suer dans la même casserole durant 5 minutes, à couvert. Déglacer avec le vin blanc

Dans un grand plat à four, Mélanger les pommes de terre, les panais, avec les marrons entiers,

égouttés. Ajouter par dessus les oignons et leur jus, répartir les bouts de saucisse.
Verser la crème fraîche et parsemer généreusement de Beaufort fraîchement râpé.

Enfourner et laisser cuire 30 minutes environ, jusqu'à ce que le plat soit bien doré et la crème absorbée. Servir bien chaud, avec une salade verte.

Le 14 Mars 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/03/14/index.html>