

GRATIN DE PANAIS & CAROTTES

Pour 6 personnes
Préparation : 30 min
Cuisson : 1 h



Purée de panais

700 g de panais
250 g de pommes de terre
1 cuillère à soupe de crème fraîche
100 g de Gorgonzola (optionnel)
1 cuillère à café de carvi
1 cube de bouillon de légumes

Purée de carottes

700 g de carottes
100 g de pommes de terre
20 g de beurre
2 cuillères à soupe de crème fraîche
50 g + 30 g de Comté râpé

4 feuilles de sauge

Eplucher panais et pommes de terre, les laver, les couper en cubes et les faire cuire dans de l'eau bouillante additionnée de bouillon de légumes. Lorsqu'ils sont tendres, les égoutter puis les passer au moulin à légumes muni d'une grosse grille. Ajouter la crème, (le Gorgonzola) et le carvi. Mélanger délicatement, rectifier l'assaisonnement et en garnir le fond d'un plat à gratin.

Pendant la cuisson des panais + pommes de terre, éplucher carottes et pommes de terre, les laver puis les détailler en cubes. Les faire revenir dans une sauteuse dans 20 g de beurre, saler, poivrer, couvrir et laisser cuire à feu très doux jusqu'à ce que les légumes soient tendres, les passer au moulin à légumes muni d'une grosse grille puis ajouter la crème fraîche et 50 g de Comté râpé. Mélanger soigneusement et rectifier l'assaisonnement. Réserver.

Préchauffer le four à 180°C (th 6).

Laver et sécher les feuilles de sauge, les ciseler et en parsemer la surface de la purée de panais, couvrir ensuite de la purée de carottes, parsemer du reste de Comté (30 g).

Enfourner une petite 1/2 heure jusqu'à ce que le fromage râpé soit fondu et doré.

Servir avec une salade verte, une volaille ou une saucisse de Morteau.