

recette de gratin de panais

type de recette: plat parts: 4

temps de préparation: 20 mins

temps de cuisson: 60 mins total: 1 heure 20 mins

Ingrédients

400 gr de panais.

1 oignon.

400 ml de crème liquide

Beurre pour graisser le moule

1/4 c à café de noix de muscade

1/4 c à café de poivre noir

du sel, du thym

1 c à soupe de farine

gruyère râpé.

Méthode de préparation :

1. Préchauffer le four à 200 ° C

2. Épluchez les panais et coupez les en fine rondelle, à l'aide d'une mandoline, si possible,

3. Émincer l'oignon, et râpez le fromage.

4. Graisser généreusement un plat allant au four avec du beurre.

5. placez le mélange de panais, fromage râpé, et oignon, réservez les belles rondelles de panais, pour garnir le moule en chevauchant les rondelles.

7. Dans une casserole, chauffez la crème fraîche ajoutez le sel, la muscade, le thym, le poivre noir, et la farine

8. quand le mélange arrive à frémissement, versez le sur les panais,

9. Saupoudrez le dessus de fromage et quelques feuilles de thym et une pincée de noix de muscade .

10. Couvrez le tout d'une feuille d'aluminium et faites cuire pendant 50 a 60 minutes au four (tout dépend de la finesse des rondelles de panais, sinon vos aurez besoin de plus de temps)

11. Retirez le papier aluminium, percer avec une fourchette, le panais doit être "al dente"

12. cuire encore 15 minutes à découvert, ou jusqu'à ce que ça devienne bien doré .

13. Il est important de laisser refroidir un peu avant de le manger pour que cela prenne.