

Gratin de RUTABAGA Carottes

Ingrédients :

- 1 oignon rose
- 2 rutabagas
- 3 carottes
- 4 pomme de terre
- crème fraîche liquide
- 50ml de vin blanc
- 20cl de crème d'avoine.
- gruyère râpé
- beurre pour le moule
- sel, poivre, muscade
- huile d'olive



Préparation

Laver et couper les légumes en fines rondelles de préférence à l'aide d'une mandoline. Dans une cocotte-minute, faire revenir l'oignon émincé avec un peu d'huile d'olive puis ajouter les autres légumes, le vin blanc, le poivre et la muscade. Couvrir et laisser cuire à l'étouffée pendant une trentaine de minutes. Une fois les légumes cuits, mettre le tout dans un plat à gratin, saler, poivrer, verser la crème fraîche, la crème d'avoine et mélanger. Parsemer fromage râpé (parmesan ou gouda). Faire gratiner 15 à 20min dans un four préchauffé à 200°.