

Gratin de rutabaga, carotte et pomme de terre

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 rutabagas
- 3 carottes
- 4 pomme de terre
- crème fraîche
- 2 cuillères de parmesan
- 100 g gouda rouge mi vieux
- beurre pour le moule
- sel, poivre, muscade, ail en poudre

Préparation de la recette :

Cuire les pommes de terre en robe de chambre, les peler, les couper en dés, mettre en attente

Eplucher les carottes et les rutabagas, couper les rutabagas en 2 et en rondelles, couper les carottes en rondelles

Cuire les tranches de rutabagas à l'eau

Poêler les carottes quelques minutes dans du beurre

Une fois l'ensemble des légumes prêts, mettre le tout dans un plat à gratin, saler, poivrer.

Verser la crème fraîche

Saupoudrer de parmesan et de gouda râpé

Mettre au four 30 minutes