

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Gratin de pommes de terre et patisson

Ingrédients

- 1 patisson blanc
- 2 grosses pommes de terre
- 2 échalottes
- 50 cl lait
- 40 g Beurre
- paprika
- cumin
- piment d'espelette
- sel et poivre

Recette

1. Couper le patisson et les pommes de terre en petits cubes après les avoir épluchés.
2. Faire revenir les échalotes émincées dans un peu d'huile d'olive.
3. Ajouter les cubes de légumes et faire revenir à couvert pendant 10/15 minutes.
4. Préparer la béchamel: faire fondre le beurre avec la farine, ajouter le lait et mélanger jusqu'à épaississement, ajouter le paprika, le cumin et le piment.
5. Verser les légumes dans un plat à gratin, saler et poivrer. Recouvrir de béchamel épicée, parsemer de gruyère râpé et mettre au four 30 min à 180°.