

Recette Facile de Gratin de Chou Rave pour les Amateurs de Légumes

Pour 4 personnes

- 2 choux rave
- 2 ou 3 carottes selon leur taille
- 2 pommes de terre
- Crème fraîche épaisse légère Elle & Vire
- Gruyère ou comté râpé
- Origan
- Beurre doux
- Fleur de sel - Poivre au moulin



Étapes

- Préchauffer le four à 200° c
- Eplucher tous les légumes, les laver et les éponger.
- A l'aide d'une mandoline, couper tous les légumes en rondelles très fines puis les mélanger
- Mettre un peu de crème à l'intérieur d'un plat assez haut allant au four et sur les côtés.
- Ajouter un lit de légumes puis étaler une cuillère à soupe de crème.
- Saupoudrer d'origan
- Ajouter du fromage râpé
- Recommencer ces opérations jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de légumes.
- Ajouter sur le tout quelques petits morceaux de beurre.
- Enfourner et cuire 30 minutes.
- Ajouter une feuille d'alu sur le dessus puis poursuivre la cuisson 30 minutes.
- Déguster seul, avec une viande ou un poisson

