

Gratin de navets carottes chorizo et parmesan cuit au lait

POUR 2 PERSONNES

2 gros navets
2 carottes
2 tiges d'aillets
1 grosse gousse d'ail
Ciboulette
30 cl de lait
40 gr de chorizo
fort ou doux selon les goûts
Parmesan râpé
Un peu d'huile d'olive
Fleur de sel - Poivre au moulin



Étapes

- Eplucher les légumes, les laver et les essorer dans un torchon propre
- Couper les carottes en fines rondelles à la mandoline
- Couper les navets en deux puis les tailler à la mandoline finement
- Mélanger carottes et navets puis les cuire à la vapeur durant 7 minutes
- Préchauffer le four à 180° c.
- Eplucher la gousse d'ail, ciseler l'aillet et le chorizo en petits morceaux.
- Verser le lait dans une casserole, ajouter la gousse d'ail et lancer la cuisson. Eteindre aux premiers frémissements. Laisser l'ail dans le lait
- Huiler un plat allant au four à l'aide d'un pinceau, puis mettre une partie des légumes, ajouter l'aillet et le chorizo et saupoudrer de parmesan.
- Recommencer cela jusqu'à la fin des légumes.
- Ajouter la ciboulette ciselée, poivrer et verser le lait chaud sur le tout.
- Cuire durant 30 minutes. Déguster à la sortie du four avec une petite salade

