

Recette : Gratin de pommes de terre & chou-rave

Une recette simple, gourmande et de saison, parfaite pour mettre en valeur le chou-rave !

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 500 g de pommes de terre
- 2 choux-raves
- 20 cl de crème fraîche
- 100 g de fromage râpé
- 1 gousse d'ail
- Sel, poivre, muscade
- Un peu de beurre pour le plat

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C.
- 2 Épluchez les pommes de terre et les choux-raves, puis coupez-les en fines lamelles.
- 3 Frottez un plat à gratin avec la gousse d'ail et beurrez-le légèrement.
- 4 Disposez les légumes en couches dans le plat.
- 5 Versez la crème, assaisonnez avec le sel, le poivre et une pincée de muscade.
- 6 Parsemez de fromage râpé.
- 7 Enfourez pendant 45 à 50 minutes jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.