



La Table des Chefs

Gratin de légumes



Préparation: 30 min



Cuisson: 1h min



Portions: 6

Ingrédients

- ½ rutabaga
- 2 petits oignons
- 500 g de pommes de terre au choix
- ¼ de chou vert
- ¼ tasse (60 ml) de beurre
- 1 tasse (250 ml) de crème 35%
- 1 c. à soupe (15 ml) de poivre moulu
- 1 c. à soupe (15 ml) d'herbes de Provence
- 1 branche de thym frais
- sel au goût
- 1 tasse (250 ml) de mozzarella râpé

Merci !

Méthode

- 1- Préchauffer le four à broil.
- 2- Parer et tailler tous les légumes en morceaux de 2 cm.
- 3- Dans un chaudron moyen, faire fondre le beurre et rôtir les légumes 8 minutes en brassant fréquemment. Verser dans un plat allant au four.
- 4- Verser la crème, le poivre et les herbes avec un peu de sel dans un petit chaudron et chauffer à feu doux pendant 15 minutes pour infuser. Ajouter le jus de cuisson des légumes s'il y en a.
- 5- À l'aide d'un tamis, filtrer la crème infusée et verser sur les légumes. Mélanger.
- 6- Couvrir de mozzarella et enfourner sur la grille du haut pendant 5 minutes, ou jusqu'à la coloration désirée. Servir avec du poisson, de la volaille ou un steak sur le BBQ!

tableedeschefs.org

