



Gratin de légumes d'hiver

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

A -10°C dehors, le gratin de légumes au chou et pomme de terre vous apportera un peu de chaleur.

Ingrédients:

- 1/2 chou blanc
- 600g de pommes de terre
- 300g de carottes
- 200g de navets
- 20cl de crème liquide
- 2 jaunes d'œufs
- 30g de chapelure
- 50g de gruyère râpée
- 50g de beurre
- sel poivre

Recette pour: 6 personnes

Réalisation:

Retirer les feuilles extérieures du chou, laver et le couper en quartiers en coupant les parties dures du centre. Il faut uniquement la moitié du chou. Eplucher les pommes de terre, laver et les couper en quartiers. Mettre à bouillir deux casseroles d'eau salée. Plonger le chou dans une des deux casseroles pendant 20 minutes. Reproduire l'opération avec les pommes de terre dans la deuxième casserole. Cuire jusqu'à ce qu'elles sont tendres. Pendant ce temps, éplucher les carottes et les navets. Les laver et les couper en fines bâtonnets, soit au couteau ou à la mandoline. Mélanger les deux et les disposer dans une casserole avec un peu d'eau et du beurre. Assaisonner et cuire doucement à couvert pendant 30 minutes.



Au bout de ce temps, faire chauffer le four à 200°C. Egoutter les pommes de terre et les écraser à la fourchette. Hacher le chou finement et l'ajouter à la purée. Mélanger et ajouter la crème liquide, les jaunes d'œufs et assaisonner. Beurrer un plat d'environ de 20cm x 20cm et d'une hauteur de 4 cm. Mettre la moitié dans le fond de purée. Sur cette couche, ajouter les carottes et navets cuits. Terminer par le reste de purée. Verser dessus le beurre fondu. Saupoudrer de chapelure et de gruyère râpée. Cuire au four pendant environ 30 minutes.

