

GRATIN DE PANAIS, RUTABAGA ET RABIOLES AU CENDRÉ DES PRÉS

Ingrédients : pour 4 portions

- ½ lb (227 g) de panais
- La moitié d'un gros rutabaga
- ½ lb de rabioles (navet blanc)
- 1 oignon jaune haché
- 1 c. à soupe (15 g) de beurre
- 1 gousse d'ail, hachée finement
- 1 c. à soupe (15 ml) de miel
- Sel et poivre frais moulu
- Une bonne pincée de thym séché
- 1/3 lb (150 g) de fromage Le Cendré des Prés (ou un brie de votre choix)
- ¼ tasse (60 ml) de mélange laitier 5% à cuisson (ou de la crème 15% à cuisson)

Préparation :

1. Préchauffer le four à 400° F (200° C).
2. Trancher les panais, le rutabaga et les rabioles en très fines lamelles, à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau bien aiguisé.
3. Dans un grand poêlon, faire rissoler les légumes dans le beurre jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Comptez au moins 10-15 minutes de cuisson. Mélangez souvent.
4. Ajouter l'ail et le miel, et poursuivre la cuisson 1 minute. Assaisonner de sel et poivre frais moulu et de thym.
5. Répartir les légumes dans un plat carré de 8 po (20 cm), en alternant les étages avec des tranches du fromage.
6. Terminer avec des tranches de fromage. Arroser du mélange laitier 5 %.
7. Mettre au four et faire cuire environ 30 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu et bien doré. Servir bien chaud en accompagnement.

Source : déclinaison de Recettes d'ici

<https://www.recettesdici.com/fr/categorie-de-plat/10/a-cotes/185/gratin-de-panais-navets-et-rabioles-au-cendre-des-pres>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le mercredi 16 août 2017

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.ca/2017/08/gratin-de-panais-rutabaga-et-rabioles.html>