Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Facile **Temps de préparation : 15 min** **Temps de cuisson : 40mn**



GRATIN DE BUTTERNUT ET POMMES DE TERRE ET SALADE VERTE

Ce gratin individuel associe la douceur du butternut à la texture fondante des pommes de terre, le tout nappé de crème et gratiné au fromage pour un plat simple, réconfortant et plein de saveurs.
– **Les Légumes** de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles

LES INGRÉDIENTS



Pommes de terre
100grs



Butternut
100grs



Gousse d'ail
1



Creme liquide
1



Emmental rapé
15grs



Salade verte
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive



Sel Poivre



Beurre

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Préchauffez le four : À 180°C (chaleur tournante si possible).

ÉTAPE 2

Épluchez la butternut et les pommes de terre. Les coupez en fines lamelles (2-3 mm d'épaisseur), idéalement à la mandoline.

ÉTAPE 3

Frottez un petit plat à gratin individuel avec la gousse d'ail coupée, puis beurrez légèrement.

ÉTAPE 4

Disposez les lamelles de butternut et de pomme de terre en couches alternées ou mélangées. Salez, poivrez Versez la crème par-dessus. Saupoudrez de fromage râpé.

ÉTAPE 5

Enfournez pour 35 à 40 min, jusqu'à ce que les légumes soient tendres et le dessus bien gratiné. Si le dessus colore trop vite, couvrez avec du papier aluminium à mi-cuisson

ÉTAPE 6

Egouttez et assaisonnez la salade verte et dégustez avec le gratin.