

🕂 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



Creme liquide





## LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive



Sel Poivre



Beurre

# L'ÉQUIPEMENT

1 poele, 1 plat à gratin,

# LES ÉTAPES

## **ÉTAPE 1**

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

#### **ETAPE** 2

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

#### ÉTADE 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.