

Carottes pompadour



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

J'ai servi ce gratin avec des côtes d'agneau grillées au four et un verre de Costière-du-Gard.

Ingrédients

- 500 g de carottes
- 500 g de pommes de terre
- gruyère - râpé
- pour la sauce béchamel :
- 30 g de farine
- 30 g de beurre
- 500 ml de lait
- muscade
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Pelez les carottes et les pommes de terre, puis coupez-les en dés ou en rondelles.
- 2 Faites-les cuire 20 à 30 minutes dans un cuit-vapeur ou dans une grande casserole d'eau salée.
- 3 Préparez votre béchamel. Dans une casserole, faites fondre le beurre et hors du feu, ajoutez la farine en remuant bien. Portez le lait à ébullition, puis versez-le sur le mélange farine/beurre, en fouettant. Assaisonnez à votre goût en muscade, sel et poivre.
- 4 Placez les légumes dans un plat à gratin beurré. Recouvrez avec la sauce béchamel et parsemez de gruyère râpé.
- 5 Mettez 10 minutes sous le grill du four.

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

