

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

