

Gratin aux 7 légumes, sauce vin blanc

Accompagnement **Facile****Pour** : 6 personnes**Préparation** : 25 mn**Cuisson** : 45 mn

Vous pouvez utiliser cette sauce pour accompagner un filet de poisson frit. Il suffira juste de remplacer le bouillon de volaille par un bouillon de poisson.

Ingrédients

- 6 carottes
- 6 pommes de terre
- 2 navets
- 1 bol d'haricots verts - frais
- 1 brocolis
- 1 chou-fleur
- 1 boîte de champignons
- fromage râpé
- 40 g de farine
- 80 g de beurre
- 1 verre de bouillon de volaille
- 1 verre de vin blanc
- 1 verre de lait
- 3/4 d'un verre de crème fraîche
- muscade
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez tous les légumes en morceaux.
- 2 Faites-les cuire à la vapeur. Si vous utilisez un cuit-vapeur, partagez les légumes dans les deux paniers en fonction de leur temps de cuisson.
- 3 Égouttez les champignons.
- 4 Lorsque les légumes sont cuits, préparez votre plat à gratin. Disposez les légumes en couches régulières dans le plat beurré.
- 5 Préparez votre sauce au vin blanc. Pour cela, faites fondre le beurre dans une casserole, puis ajoutez la farine. Remuez. Versez le lait et le bouillon. Mélangez, puis ajoutez le vin blanc. Salez, poivrez et saupoudrez d'un peu de muscade. Laissez réduire doucement une quinzaine de minutes. Hors du feu, ajoutez la crème fraîche.
- 6 Versez la sauce sur les légumes, parsemez de fromage râpé et de noisettes de beurre.
- 7 Enfournez 15 à 20 minutes.

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

