

Gratin dauphinois aux légumes



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Je vous propose cette recette de gratin dauphinois revisité que j'ai accompagné de boudins noirs cuits au four.

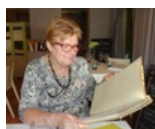
Ingrédients

- 4 pommes de terre
- 6 carottes
- 1 poireau
- 1 endive
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail
- 200 ml de crème fraîche
- sel et poivre du moulin
- curry - facultatif
- fromage râpé

Préparation

- 1 Peler et couper tous les légumes en rondelles très fines. J'ai utilisé une mandoline. Comme le poireau était congelé, cela a été très pratique pour le couper très fin. Réserver tous les légumes coupés.
- 2 Faire chauffer le lait avec le sel et le poivre. Dès qu'il bouillonne, plonger les légumes pendant 15 minutes. Ajouter une pointe de curry.
- 3 Egoutter le tout avec une écumoire. Verser la préparation dans un plat à gratin. Ajouter la crème fraîche et parsemer de fromage râpé.
- 4 Mettre au four à 180°C (thermostat 6) pendant 15 minutes.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

