

## Gratin de carottes et pommes de terre au boursin



Accompagnement **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 70 mn

*Le boursin donne très bon goût à ce gratin et si c'était à refaire, j'en mettrais certainement plus...*

Recette proposée par : Blog [Aux saveurs de chez moi](#)

### Ingrédients

- 8 carottes
- 8 pommes de terre
- 150 g de boursin - "échalotes-ciboulette"
- gruyère - râpé
- 2 cs de maïzena
- 4 oeufs
- 60 cl de lait
- 20 cl de crème liquide
- 1 oignon - de grande taille
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Préchauffez le four à 200°C.
- 2 Epluchez les carottes, les pommes de terre et l'oignon. Coupez-les en fines rondelles et mettez-les dans un plat à gratin beurré. Salez, poivrez.
- 3 Dans un bol, mélangez les oeufs, le boursin, la maïzena, la crème et le lait. Assaisonnez en sel et en poivre. Versez sur les légumes. Saupoudrez généreusement de gruyère.
- 4 Enfournez environ 70 minutes selon les fours. Servez bien chaud.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

