

Gratin Topinambour, Carottes, Pommes de terre, façon gratin dauphinois

Ingrédients :

- 2 grosses carottes
- 8 belles pommes de terre
- 500 g de topinambours
- 75 cl de crème liquide
- sel, poivre

Préparation de la recette :

Eplucher tous les légumes, les tailler en fines tranches au couteau ou au robot.

Mettre la moitié des rondelles de pommes de terre dans le fond d'une terrine, saler et poivrer.

Etaler ensuite les rondelles de topinambours, saler et poivrer.

Faire de même avec les rondelles de carottes, saler et poivrer.

Finir avec le reste de rondelles de pommes de terre, saler et poivrer.

Enfin verser dans la terrine la crème liquide, couvrir d'aluminium et mettre au four à 180°C (thermostat 6) pendant 1 heure.

Retirer l'aluminium et laisser cuire encore 30 min.

