



Gratin de légumes racines et lard



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 betterave (rouge)
4 topinambours
1 persil tubéreux
2 navets
3 noisettes de beurre
2 gousses d'ail
3 branches de romarin
125 grammes de lard (coupé en tranches)
4 décilitres de crème
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Lavez soigneusement (et épluchez éventuellement) tous les légumes racines.
- 2.** Coupez-les en fines tranches à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau tranchant.
- 3.** Dans un grand plat allant au four, déposez quelques noisettes de beurre et l'ail émincé. Disposez-y tous les légumes de manière à ce qu'ils se chevauchent (en une couche fine). Salez et poivrez selon votre goût.
- 4.** Ajoutez les tranches de lard et les branches de romarin sur le dessus.
- 5.** Recouvrez ensuite de crème, et faites cuire ± 40 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.