

GRATIN SAVOYARD AUX NAVETS



INGRÉDIENTS

- 800 g de pommes de terre
- 800 g de navets
- 1 gousse d'ail
- 100 g de crème fraîche
- 100 g de lardons
- 100 g de beaufort râpé
- Noix de muscade râpée
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON : 1H30MN
TEMPS TOTAL : 1H50MN

PRÉPARATION

Peler les pommes de terre et les navets. Les couper en rondelles fines et régulières. Les laver et les sécher.

Préchauffer votre four à 150°C.

Éplucher l'ail et le frotter à l'intérieur d'un plat allant au four.

Dans une jatte, mélanger la crème avec une pincée de noix de muscade râpée et l'ail écrasé.

Déposer une couche de rondelles de pommes de terre au fond du plat, puis une couche de rondelles de navets, quelques lardons, une poignée de fromage râpé, saler, poivrer et napper de crème.

Recommencer l'opération plusieurs fois, jusqu'à atteindre le bord du plat. Terminer en vidant le bol de crème et parsemer d'un peu de fromage râpé.

Enfourner. Laisser cuire 1 heure à 150°C, puis 30 min à 200°C pour que le gratin prenne une jolie couleur dorée.