GRATIN DE POMMES DE TERRE NOUVELLES AU NAVETS

INGRÉDIENTS

- 10 petites pommes de terre nouvelles
- 8 navets
- 1 gros oignons jaune
- 25cl de crème liquide légère
- 1 verre de lait
- 150g de gruyère râpé
- sel, poivre

TEMPS DE PRÉPARATION: 20MN
TEMPS DE CUISSON : 40MN
TEMPS TOTAL :1H

PRÉPARATION

1 - Epluchez les navets et les pommes de terre, coupez les en fines tranches après les avoir lavés et bien essuyés.

2 – Prenez un plat à gratin, beurrez le légèrement, mettez-y une couche d'oignons, puis une couche de pommes de terre, navets tranchés recommencez l'opération jusqu'à utilisation complète des ingrédients

3 – Mélangez dans un Bole la crème et le lait assaisonnés (sel, poivre)

4 - Versez sur le plat et mettez le gruyère dessus.

5 – Enfournez 40 minutes au four préalablement chauffé (T° 180° - TH 6)

Quand le gratin est bien doré servez sans attendre.
Vous pouvez accompagner ce gratin avec de la salade de roquette.