



www.lesjardins-potagersdeshardines.bio



Les Jardins-Potagers des Hardines

Dauphinois de chou-rave

Ingrédients pour 4 personnes

1	chou-rave
2	pomme de terre ferme
1 gousse	ail
50 cl	lait
	sel, poivre

Préparation 20 mn, cuisson 1 h

Peler le chou et les pommes de terre

Couper en tranches régulières, plutôt fines

Peler et écraser la gousse d'ail

Bouillir le lait dans une grande casserole

Saler, poivrer et ajouter l'ail pressé

Mettre les tranches dans le lait bouillant

Cuire à feu moyen en remuant régulièrement pour que ça n'attache pas, pendant une dizaine de minutes environ, jusqu'à ce que les légumes soient tendres, mais sans s'écraser

Egoutter les légumes

Réduire le lait de cuisson

Déposer les légumes dans un plat à gratin en couches superposées

Couvrir avec le lait

Enfourner et faire cuire presque une heure à 180°C

Aussi bon qu'un gratin Dauphinois, mais plus léger, plus fin