



www.lesjardins-potagersdeshardines.bio



Les Jardins-Potagers des Hardines

Gratin de chou-rave et topinambour

Ingrédients pour 6 personnes

500 g	chou-rave
500 g	topinambour
100 g	beurre
60 g	fromage râpé
50 g	farine
30 cl	crème fleurette
25 cl	bouillon de volaille
	sel

Préparation 20 mn, cuisson 20 mn

Préchauffer le four à th 7 (210°)

Laver et éplucher les légumes

Couper les choux en cubes et les topinambours en rondelles

Blanchir 5 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée

Egoutter les légumes

Fondre 50 g de beurre dans une casserole et ajouter les légumes

Laisser cuire pendant 10 minutes

Préparer une béchamel avec 50 g de beurre fondu, la farine, le bouillon et la crème fleurette

Incorporer le fromage râpé

Beurrer un plat à gratin, verser les légumes, napper de sauce, enfourner

Gratiner pendant 20 minutes