



[www.lesjardins-potagersdeshardines.bio](http://www.lesjardins-potagersdeshardines.bio)



Les Jardins-Potagers des Hardines

## Gratin de panais aux pommes de terre

### Ingrédients pour 6 personnes

300 g	panais
200 g	pomme de terre ferme
150 g	gruyère râpé
100 g	crème fraîche
2	biscotte
2	gousse d'ail
	huile d'olive
	sel et poivre

### Préparation 40 mn, cuisson 20 mn

Laver et sécher les panais et les pommes de terre

Couper en rondelles ou en bâtonnets

Cuire 30 mn dans une casserole d'eau les pommes de terre puis de panais 10 mn avant la fin de la cuisson

Hacher les gousses d'ail

Emietter les biscottes

Graisser un plat avec un filet d'huile d'olive

Disposer dans le fond une partie des légumes

Recouvrir de gruyère râpé et d'ail

Alterner de nouveau une couche de légumes et une couche de gruyère et d'ail

Assaisonner

Terminer par une couche de crème fraîche, de gruyère râpé et enfin de miettes de biscottes

Gratiner environ 20 min au four