

Carottes Parmentier en gratin

Ingrédients (6 personnes):

750 g de carottes,
750 g de pommes de terre,
2 œufs entiers,
200 g de crème fraîche,
50 g de beurre,
muscade,
gruyère râpé,
sel et poivre.

Préparation:

Épluchez les carottes et les pommes de terre.
Coupez-les en morceaux.
Lavez-les, puis plongez-les dans l'eau bouillante salée ou à la vapeur.
Laissez-les cuire 1/2 heure environs ou 10 minutes selon le mode de cuisson choisi.
Égouttez-les bien.
Réduisez en purée, les carottes et les pommes de terre cuites.
Incorporez-y les œufs entiers, la crème fraîche et un peu de noix de muscade.
Beurrez un plat à gratin.
Versez dedans la purée de carottes et de pommes de terre.
Parsemez de noisettes de beurre et du gruyère râpé.
Faites gratiner au four pendant 15 min environs.

QT'M LE BIO