

Crumble et gratins de légumes

Gratin de panais aux trois fromages et à la truffe



1h05 25 min 40 min 0 501

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour les gratins

4 **Panais**
150 g **Chèvre**
150 g **Mozzarella**
100 g **Parmesan**
30 cl **Crème liquide (fleurette)**
2 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à soupe **Huile de truffe**
20 g **Truffe**
1 **Thym**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des gratins

- 1 Préchauffer le four à 190 °C (Th. 6-7) en mode chaleur tournante.
- 2 Ecraser les gousses d'ail à l'aide du plat de la lame du couteau éminceur.
- 3 Puis hacher les gousses d'ail.
- 4 Emincer très finement la truffe à l'aide d'une mandoline. Puis rassembler les lamelles et les hacher au couteau.
- 5 Réserver la truffe hachée et l'ail dans un ramequin contenant un fond de jus de truffe.
- 6 Verser la crème dans une casserole, faire chauffer sur feu moyen-vif.
- 7 Ajouter l'huile de truffe, le thym frais et le mélange ail et truffe hachés. Assaisonner de sel et de poivre.
- 8 Mélanger doucement en faisant tourner la casserole.
- 9 Dès que le mélange frémit, couper le feu et laisser infuser pendant une minute.
- 10 Peler les panais.
- 11 Couper les extrémités et les parties abîmées.

- 12 Les émincer à l'aide de la mandoline.
- 13 Autre possibilité : couper de fines rondelles à l'aide du couteau éminceur.
- 14 Disposer 3-4 rondelles de panais au fond d'un ramequin. Recouvrir d'un peu de fromage de chèvre, de mozzarella et de parmesan râpé.
- 15 Verser deux cuillères à soupe de crème infusée.
- 16 Continuer avec quelques rondelles de panais, les trois fromages et un peu de crème infusée.
- 17 Bien tasser avant de terminer le montage.
- 18 Puis disposer une nouvelle couche de panais, les trois fromages et la crème. Terminer par une dernière couche de panais, un peu de crème et du fromage.
- 19 Mettre au four pendant 30 à 40 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir les gratins du four.
- 2 Les laisser reposer pendant 5 à 10 minutes avant dégustation.