



Gratin de fenouil, patate douce et pomme de terre

Difficulté :    

Préparation : 1h15

Coût : 7€

Pour : 2 personnes

Ingrédients

1 pomme de terre moyenne

1 petit fenouil

1/2 patate douce

8 cuillères à table (125 ml) de fromage râpé au goût (cheddar, gruyère, etc.)

1 œuf

1/2 tasse (125 ml) de crème

Sel et poivre

Préparation

- Préchauffer le four à 375°F (190°C). Peler la pomme de terre. À l'aide d'une mandoline ou avec la pointe effilée d'un couteau, trancher finement les légumes en prenant soin de les garder séparés.
- Vaporiser un plat a gratin (ou des ramequins) d'huile d'olive ou de beurre et les déposer sur une plaque à cuisson. Étendre une couche de pomme de terre dans le plat. Saupoudrer environ 1 cuillère à table (15 ml) de fromage sur l'étage de pomme de terre. Répéter ces opérations avec le fenouil et finalement avec la patate douce.
- Dans un bol, fouetter l'œuf, la crème, le sel, le poivre et le reste du fromage. Incorporer l'appareil entre les étages. Mettre au four 1 heure.
- Sortir du four, laisser reposer 5 minutes. Si vous avez choisi une cuisson en ramequin vous pouvez passer la lame d'un couteau pour dégager les légumes du bord du moule, déposer une assiette sur le dessus et renverser. Agiter doucement pour libérer votre œuvre du ramequin et servir aussitôt!

