



Gratin Parmentier au chou-pomme

Mise en place et préparation: env. **20 min**
Gratiner: env. **165 min**

Ingrédients

pour 4 personnes

- 2 **choux-pommes** de taille moyenne (env. 350 g), épluchés, en tranches d'env. 3 mm d'épaisseur
- 500 g de **pommes de terre** à chair farineuse (p. ex. Agria, Matilda, Désirée), épluchées, en tranches d'env. 3 mm d'épaisseur
- 2.5 dl de **bouillon de légumes** corsé
- 1 dl de **demi-crème à sauce**
- poivre** du moulin
- 1 pointe de couteau de **muscade**
- noisettes de beurre**
- 50 g de **sbrinz**, fraîchement râpé

Préparation

1. Disposer dans le plat à gratin graissé les tranches de choux-pommes et de pommes de terre en les faisant se chevaucher. Porter le bouillon à ébullition, ajouter la crème, assaisonner, verser sur les légumes. Répartir les noisettes de beurre. Éparpiller le sbrinz.

Moule: Pour un plat à gratin d'env. 1 1/2 litre, graissé

Dorage/Cuisson: env. 45 min au milieu du four préchauffé à 200°C. Puis réduire la chaleur à 80°C, ouvrir un instant la porte du four. Glisser le roastbeef et cuire ensemble gratin et roastbeef env. 2 heures.

Remarque: si le gratin est servi en accompagnement d'un plat préparé sur la cuisinière, compter env. 1 heure pour sa cuisson au four à 200°C.