

## GRATIN DE POMMES DE TERRE ET DE BETTERAVES ROUGES

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 30 à 40 minutes
Pour 4 personnes	1 plat à gratin, 1 râpe

### **Ingrédients :**

300 gr de pommes de terre  
200 gr de betteraves rouges  
2 dl de lait  
10 cl de crème fraîche  
1 oeuf entier  
1 jaune d'œuf  
1 gousses d'ail  
1 brindille de thym effeuillée  
gruyère râpé  
Sel et poivre

### **Préparation :**

1 - Peler et râper les pommes de terre en fines rondelles et les éponger soigneusement.  
2 - Peler et râper en fines rondelles les betteraves et les cuire 5 à 10 minutes dans le lait légèrement salé jusqu'à mi-ramollissement. Les égoutter et réserver le lait pour la liaison.  
3 - Disposer les rondelles de pommes de terre et de betteraves dans le plat beurré et aillé en les faisant légèrement se chevaucher.  
4 - Pour la liaison, mélanger le lait de cuisson des betteraves avec les oeufs, la crème et le thym. Saler et poivrer. Napper les légumes avec cette préparation et parsemer de gruyère.  
5 - Mettre à cuire au milieu du four préchauffé à 160°C 30 à 40 minutes jusqu'à raffermissement de la liaison et légère dorure du dessus.