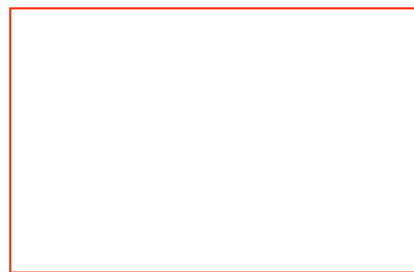




## GRATIN DE RUTABAGAS

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



Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 1 h
Pour 4 personnes	1 casserole, 1 poêle, 1 plat à gratin

### **Ingrédients :**

500 gr rutabagas  
3 carottes  
4 pommes de terre  
20 cl crème fraîche liquide  
50 gr parmesan  
100 gr de gouda rouge mi vieux  
Beurre, sel et poivre

### **Préparation :**

- 1 - Cuire les pommes de terre en robe de chambre, les peler, les couper en dés, mettre en attente.
- 2 - Eplucher et couper en rondelles les carottes.
- 3 - Eplucher et couper en tranches les rutabagas.
- 4 - Cuire les tranches de rutabagas à l'eau. Poêler les carottes quelques minutes dans du beurre
- 5 - Une fois l'ensemble des légumes prêts, mettre le tout dans un plat à gratin, saler, poivrer. Verser la crème fraîche. Saupoudrer de parmesan et de gouda râpé.
- 6 - Mettre au four 30 minutes et déguster.

**Merci de nous rendre uniquement les grands sacs en bon état.  
(Ceux en boules ou déchirés sont à jeter) Laisser également le trombone à sa place  
svp.**

Il est impossible de décaler un panier à partir du lundi matin, toute modification doit être faite le dimanche soir maximum.