

Gratin de chou rave

- *600/700g de chou-rave*
- *3 pommes de terre*
- *200cl lait*
- *200cl crème liquide*
- *1 petite gousse d'ail*
- *sel, poivre & muscade*

Préchauffer le four à 180°C.

Faire chauffer le lait, la crème, une petite gousse d'ail hachée, le sel, le poivre, et la muscade dans une grande casserole.

Peler le chou-rave et les pommes de terre, coupez-les en lamelles fines, ne pas passer les rondelles de pommes de terre sous l'eau après les avoir tranchées afin de conserver l'amidon.

Déposer les légumes dans le mélange lait-crème chaud, laissez cuire à petite ébullition 10 minutes. Goûter avant de rectifier l'assaisonnement.

Verser le tout dans un plat à gratin beurré pour une petite heure, les légumes doivent être bien tendres.