La Région
Auvergne-Rhône-Alpes

GRATIN DE **PANAIS ET** PATATE DOUCE À LA TRUITE FUMÉE

Les produits d'Auvergne-Rhône-Alpes nous régalent !

MA RÉGION SES TERROIRS

GRATIN DE PANAIS ET PATATE DOUCE À LA TRUITE FUMÉE

Proposé par l'Interprofession des fruits et légumes frais

4 PERSONNES	★☆☆	20 MIN.	40 MIN.

INGRÉDIENTS

- 400 g de panais
- 400 g de patate douce
- 2 gousses d'ail
- 100 g de truite fumée
- 1 œuf
- 25 cl de lait 1/2 écrémé
- 2 c. à s. de crème fraîche
- 1 c. à s. d'huile d'olive
- 80 g de gruyère râpé

Préchauffez le four à 200°C.

Épluchez les panais et les patates douces, lavez-les et coupez-les en fines rondelles (plus elles seront fines, moins la cuisson sera longue).

Épluchez l'ail et émincez-le en fines lamelles.

Graissez un plat à gratin à l'huile d'olive et répartissez l'ail sur le fond du plat.

Placez une première couche de rondelles de patate douce, puis une autre de rondelles de panais, intercalez les tranches de truite fumée et disposez une seconde couche de panais, puis une autre de patate douce.

Dans un saladier, cassez l'œuf. Ajoutez le lait et la crème, et mélangez bien (inutile de saler la préparation car la truite fumée et le gruyère vont s'en charger). Versez cet appareil sur les légumes et parsemez de gruyère râpé. Couvrez d'un papier sulfurisé pour éviter que le gruyère ne brunisse trop vite. Enlevez le papier sulfurisé 10 minutes avant la fin de la cuisson pour qu'il dore bien.

Enfournez à 200°C pendant 45 minutes. Servez à la sortie du four accompagné d'une salade bien croquante (salade iceberg, batavia, chou chinois, etc.) assaisonnée d'une vinaigrette à l'huile de sésame (ou autre selon vos goûts).