



Crumble et gratins de légumes

Topinambours en gratin



45 min **15 min** **30 min** **0** **525**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le gratin de topinambours

1.2 kg **Topinambour**
100 g **Comté**
60 cl **Lait demi-écrémé**
50 g **Beurre**
50 g **Farine**
0.5 c. à café **Sel**
2 pincée(s) **Poivre**

Étape 1

Préparation des topinambours

- 1 Éplucher les topinambours à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Les détailler en rondelles d'environ 0.5 cm d'épaisseur.
- 3 Les cuire dans un cuit vapeur pendant 15 minutes.

Étape 2

Préparation de la sauce béchamel

- 1 Râper le comté à l'aide d'une râpe à fromage.
- 2 Faire fondre le beurre dans une casserole sur feu moyen.
- 3 Quand il commence à chanter, ajouter la farine en une fois et mélanger énergiquement à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Incorporer le lait petit à petit.
- 5 Verser du lait une première fois, remuer et ne rajouter du lait que lorsque l'appareil se détache des parois de la casserole pour éviter la formation de grumeaux.
- 6 Incorporer les deux tiers du comté et réserver le reste sur une assiette.
- 7 Assaisonner en sel et en poivre.

Étape 3

Préparation des gratins de topinambours

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Répartir les topinambours dans des plats à gratins individuels.
- 3 Napper de sauce béchamel à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 4 Saupoudrer de comté râpé.
- 5 Enfourner à mi-hauteur pendant 15 minutes de cuisson.
- 6 Ce gratin peut également être réalisé dans un grand plat familial.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les plats du four et servir sans attendre.