



PLAT PRINCIPAL

GRATIN DE ROSES DE POMMES DE TERRE ET DE LÉGUMES



★★★★☆ (153)

1H 15 MINUTES
POUR 4 À 6 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 200 g** de beurre
du beurre pour graisser le plat
- 1** gousse d'ail coupée en 2
- ½** de citron, l'écorce
- ½ cs** de thym
- 1 kg** de pommes de terre à chair ferme
- 500 g** de carottes de différentes couleurs
sel & poivre

Zum Servieren

quelques branches de thym

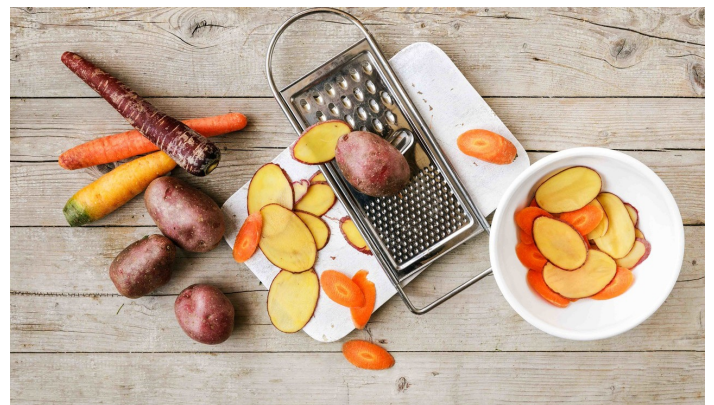
PRÉPARATION

1



Préchauffer le four à 180°C. Beurrer un plat à gratin. Couper la gousse d'ail en deux et frotter les deux moitiés sur le plat, face coupée vers le bas. Eplucher deux lanières d'écorce de citron avec un couteau économe. Les mettre dans une poêle avec l'ail, le beurre et le thym. Faire fondre le beurre à feu doux, retirer du feu et laisser reposer quelques minutes.

2



Bien nettoyer les pommes de terre et les légumes. Emincer très finement ou couper en larges lanières et disposer dans un plat. Retirer l'ail et l'écorce de citron du beurre fondu. Mélanger la moitié du beurre fondu avec les pommes de terre et les légumes. Saler et poivrer généreusement.

3



Disposer sur une rangée les tranches de pommes de terre et de légumes en les superposant à moitié. Enrouler doucement le tout. Placez les rouleaux en forme de rose à la verticale dans un plat à gratin. Verser le reste du beurre sur les roses de pommes de terre. Faire cuire au four préchauffé pendant env. 45 à 50 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes. Parsemer de thym au moment de servir.

ASTUCE

- Les carottes peuvent être remplacées par d'autres légumes de saison (p. ex. betteraves, courgettes, etc.)