



PLAT PRINCIPAL

GRATIN DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES



★ ★ ★ ★ ★ (5)

ENV. 1H 20 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Ustensiles de cuisine : : Plat à gratin 35 x 25 cm
pour la pâte

- 4 gros œufs (L)
- 3.5 dl de lait
- 2 cs de moutarde à l'ancienne
- 230 g de farine blanche
- ½ cc de sel
- 4 cs d'huile de colza

pour les légumes

- 2 oignons, en quartiers
- 400 g de pommes de terre à chair ferme, en quartiers
- 600 g de légumes-racines, en lamelles ou quartiers (p. ex. carottes, betteraves, céleri)
- 300 g de choux de Bruxelles
- 75 ml d'huile de colza
- ½ cc de sel
- 1 pincée de poivre
- 2 cs de purée de tomates
- 1 cc de paprika doux moulu
- 2 cs de feuilles de thym
- 2 cs d'huile de colza pour graisser le plat

PRÉPARATION

- 1 Pour la pâte, mélanger les œufs avec le lait et la moutarde en fouettant jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux. Incorporer la farine au mélange à base d'œufs. Couvrir et laisser reposer env. 30 minutes.
- 2 Préchauffer le four à 200 °C (chaleur tournante). Mettre les pommes de terre, les légumes-racines, les choux de Bruxelles, l'huile de colza, la purée de tomates, le paprika moulu et le thym dans le plat à gratin et bien mélanger. Faire rôtir pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que tout soit cuit et bien coloré. Réserver dans un saladier les légumes et le mélange. Rincer le plat à gratin et l'essuyer.
- 3 Graisser le plat à gratin et l'enfourner pendant 5 à 10 minutes jusqu'à ce qu'il soit bien chaud. Verser la pâte dans le moule chaud et répartir les légumes rôtis par-dessus, puis cuire pendant environ 20 minutes. Réduire le thermostat à 180 °C (chaleur tournante) et poursuivre la cuisson pendant 15 à 20 minutes.

ASTUCE

- La recette peut être adaptée avec d'autres légumes.
- La recette est idéale pour utiliser les restes. Les légumes déjà cuits doivent être ajoutés à l'étape 3.
- Servir avec une salade verte.