



Gratin de panais au gruyère



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 gousse d'ail
50 grammes de beurre (en dés + un peu pour graisser le plat)
1 gros oignon
800 grammes panais
400 ml de crème
1 brin de thym (+ un peu pour la finition)
150 grammes de gruyère (geraspt)
1/4 cuillerée à thé noix de muscade
1 poignée de persil plat (ou de cerfeuil)
sel et poivre

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 180 °C. Épluchez l'ail et écrasez légèrement la gousse. Frottez tout l'intérieur du plat à four avec la gousse d'ail. Laissez sécher, puis beurrez le plat.
- 2.** Épluchez l'oignon et coupez-le en fines rondelles. Répartissez-les dans le fond du plat à four.
- 3.** Épluchez les panais et coupez-les en fines rondelles. Disposez-les sur l'oignon et glissez quelques dés de beurre entre les rondelles. Versez la crème et assaisonnez de poivre et de sel. Parsemez de thym et répartissez le reste des dés de beurre par-dessus.
- 4.** Couvrez le plat d'une feuille de papier aluminium. Faites cuire les panais au four pendant environ 35 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Retirez le papier aluminium, répartissez le gruyère par-dessus et saupoudrez de noix de muscade. Réglez le gril du four à 220 °C. Faites gratiner pendant 10 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré et croustillant. Poivrez juste avant de servir et garnissez de persil ou de cerfeuil.