Gratin de légumes racines et lard

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 betterave (rouge)
4 topinambours
1 persil tubéreu
2 navets
3 noisette de beurre
2 gousses d'ail
3 branches de romarin
125 grammes de lard (coupé en tranches)
4 décilitres de crème
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Lavez soigneusement (et épluchez éventuellement) tous les légumes racines.**
2. **Coupez-les en fines tranches à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau tranchant.**
3. **Dans un grand plat allant au four, déposez quelques noisettes de beurre et l'ail émincé. Disposez-y tous les légumes de manière à ce qu'ils se chevauchent (en une couche fine). Salez et poivrez selon votre goût.**
4. **Ajoutez les tranches de lard et les branches de romarin sur le dessus.**
5. **Recouvrez ensuite de crème, et faites cuire ± 40 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.**