



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Gratin de patates douces, topinambour & chèvre

 Pour 4 personnes Très facile 70 min**2.88€ La portion** (prix indicatif)

Des légumes, la patate douce et le topinambour avec un fromage un peu typé qui se prête bien au jeu du gratin : le chèvre.

Les ingrédients

- **250 g** de Patate douce
- **300 g** de Topinambour
- **180 g** de Buche de chèvre
- **150 g** de Fromage de chèvre type Chavroux
- **260 ml** de Crème fraîche fleurette entière/30% de MG
- **30 g** de Cerneaux de noix
- **1 gousse** de Ail

Étapes de préparation

**Préparation : 15 min****Cuisson : 55 min****Attente : 0 min**

- 1 Préchauffez le four à 180°C en chaleur tournante (ou 200°C en chaleur traditionnelle).
- 2 Coupez 180 g de bûche de chèvre en une quinzaine de rondelles.
- 3 Hachez grossièrement 30 g de noix avec un couteau ou un mixeur.
- 4 Épluchez 250 g de patates douces. Coupez-les en tranches très fines : plus les tranches sont fines, plus le gratin sera rapide à cuire.
Épluchez 300 g de topinambours, ou lavez-les en les frottant pour enlever la terre. Coupez-les en tranches très fines.
- 5 Mélangez dans un bol 260 ml de crème liquide, le chèvre frais, une gousse d'ail râpée et du

poivre.

Délayez bien le fromage frais puis mettez le bol de côté.

- 6 Passez au montage :
Huilez légèrement le plat à gratin.
Tapissez le fond avec les tranches de patates douces. Salez et poivrez, et recouvrez-les avec $\frac{1}{3}$ du mélange crème/chèvre.
Ajoutez la moitié des noix, puis la moitié des rondelles de chèvre.
Répétez l'opération mais avec les topinambours : topinambours, crème, noix et chèvre.
Poivrez généreusement.
Recouvrez le plat avec la feuille d'aluminium. Enfournez env. 45 min jusqu'à cuisson des légumes.
- 7 Quand les légumes sont cuits, enlevez l'aluminium puis continuez la cuisson quelques minutes pour gratiner le dessus.
- 8 Laissez refroidir au minimum 5 min avant de manger.