

# La recette de Geneviève

## Gratin de panais et pommes de terre.

Recette pour 4 personnes :

1 Ingrédients : 500 g de panais ; 2 pommes de terre moyennes (300 g) ; 1 gousse d'ail ; 1 cuillère à soupe d'huile d'olive ; 15 cl de crème fleurette à 15 % ; 50 g de parmesan en copeaux ou râpé ; 40 g de chapelure ; sel et poivre.

2 Opérations :

- Éplucher et laver les panais et les pommes de terre. Réserver dans l'eau froide.
- Émincer ces légumes en rondelles.
- Cuire séparément à l'eau bouillante salée pendant 5 minutes. Égoutter.
- Éplucher la gousse d'ail et l'écraser finement.
- Préchauffer le four à 180 °C.
- Huiler un plat à gratin, y ranger les rondelles de légumes à plat en les alternant les unes à côté des autres.
- Parsemer la surface avec l'ail écrasé.
- Couvrir de crème, saler et poivrer.
- Répartir le parmesan et la chapelure.
- Cuire pendant 40 minutes.

