Les recettes du Smart Gastronomy Lab — *par les Chefs Gaëtan et Grégoire*

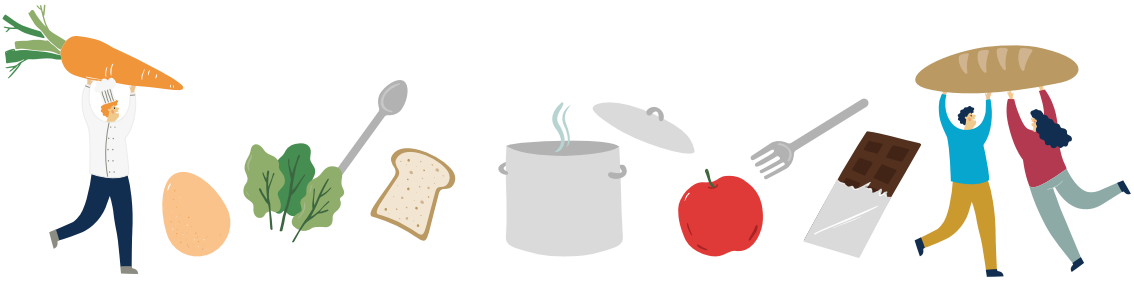
Gratin de poireaux & carottes

Quantité

2 personnes

Ingrédients

- 4 carottes râpées
- 2 poireaux en rondelles
- 3 œufs
- 100 ml de crème liquide à 40 %
- 40 g de fromage râpé
- Sel et poivre
- 1 pincée de piment d'Espelette

Préparation

1. Râpez les carottes ;
2. Coupez les poireaux en rondelles ;
3. Dans une cocotte, faites fondre les poireaux à feu doux pendant 15mn ;
4. Laissez refroidir et réservez ;
5. Préchauffez le four à 180°C ;
6. Dans un bol, cassez les œufs, ajoutez la crème, salez et poivrez, puis fouettez la préparation ;
7. Ajoutez les légumes, mélangez ;
8. Versez le tout dans un plat à gratin ;
9. Saupoudrez avec le fromage râpé ;
10. Cuire au four 20-30 min à 180°C ;
11. Dégustez à la sortie du four !