

## Gratin de panais

### *Ingrédients:*

- 300g de racines de panais
- 200g de pommes de terre
- 150g de gruyère râpé
- 2 gousses d'ail
- sel, poivre
- 150g de crème fraîche
- 30g de chapelure
- 25g de beurre

### **Préparation:**

**Brosser et laver soigneusement les racines de panais. Les couper en rondelles épaisses et les faire pré cuire à l'eau salée pendant une dizaine de minutes.**

**Faire cuire à moitié les pommes de terre dans de l'eau, les éplucher et les couper en rondelles.**

**Graisser un plat à gratin et y disposer les rondelles de panais et de pommes de terre en couches alternées, en ajoutant entre les couches un peu de fromage râpé et d'ail écrasé. Saler et poivrer. Napper de crème, recouvrir du reste de fromage puis de chapelure, parsemer la surface de quelques morceaux de beurre et faire gratiner une vingtaine de minutes à four chaud.**