

Chercher : tarte aux fraises, gâteau au chocolat, gratin dauphinois...



Gratin de butternut et de carottes

Soyez le 1er à noter cette recette !

[Commentaires \(0\)](#)

Par CuisineAZ

Les carottes se prêtent à de nombreuses recettes toutes aussi gourmandes les unes que les autres. La preuve avec ce délicieux gratin de butternut et de carottes. Ces deux légumes oranges s'associent à merveille et permettent de confectionner un gratin aussi coloré que savoureux. Ce plat sera le bienvenu au quotidien à l'heure du déjeuner ou du dîner.

••• Plus

GUIDE DE PRÉPARATION : GRATIN DE BUTTERNUT ET DE CAROTTES



4 Pers.



15 min



40 min



Pas cher



Facile



INGRÉDIENTS

600 g de butternut

500 g de carottes

1 c. à café de cumin en poudre

3 œufs

20 g de fécule de maïs

25 cl de crème liquide

10 cl de lait

70 g de gruyère râpé

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Épluchez et lavez les carottes. Coupez-les en rondelles. Placez-les dans une casserole, couvrez d'eau et salez. Faites cuire pendant 15 min. Égouttez-les et réservez.

ÉTAPE 2

Épluchez le butternut et coupez la chair en morceaux très fins. Réservez.

ÉTAPE 3

Dans un saladier, fouettez les œufs avec le lait, la crème liquide, la fécule de maïs, le cumin, salez et poivrez.

ÉTAPE 4

Dans un plat à gratin, disposez les légumes. Versez la préparation aux œufs dessus. Parsemez de fromage râpé.

[Annonces - Publicité](#) [Partenariats](#) [Presse](#)

[Nous contacter](#) [Mentions légales](#) [Charte de confidentialité](#) [Préférences cookies](#)