

## *Carottes et Pommes de Terre Gratinées au Cheddar*

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

### Ingrédients:

- CAROTTE(S)	4-5
- BOUILLON DE VOLAILLE	1 cube
- POMME(S) DE TERRE	4-5 (pour gratin)
- CHEDDAR	100g
- MAÏZENA	1 c à soupe
- EAU	3 c à soupe
- LAIT	300 ml
- MOUTARDE	½ c à café
- GRUYÈRE RÂPÉ	50g
- NOIX DE MUSCADE	
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Epluchez les carottes et coupez-les en rondelles.
- Faites-les cuire dans du bouillon de volaille le temps nécessaire puis égouttez. Réservez.
- Pelez et coupez les pommes de terre en dés.
- Faites-les cuire dans de l'eau salée le temps nécessaire puis égouttez. Réservez.
- Faites bouillir le lait dans une caquelon.
- Liez avec la maïzena diluée dans un peu d'eau en fouettant continuellement. Salez, poivrez et muscadez.
- Ajoutez la moitié du cheddar râpé et la moutarde. Homogénéisez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Dans un plat à gratin légèrement huilé, déposez les pommes de terre et les carottes. Recouvrez avec la béchamel au cheddar.
- Parsemez du reste de cheddar et d'un peu de gruyère râpé. Poivrez.
- Enfourez 15-20 minutes jusqu'à obtention d'un gratin doré.

