

# Gratin de légumes racines d'hiver

## Ingrédients

- 1 Betterave rouge crue
- 1 Navet boule d'or
- 1 Courge butternut
- 1 Navet rond blanc
- 1 patate douce
- 20cl de béchamel
- 100 gde fromage de chèvre frais
- 3 tranches de pain rassis et grillé
- 30 g cacahuètes salées
- 1 c. à s. de parmesan râpé



## Les étapes

- Commencez cette recette de gratin de légumes racines en préparant la chapelure. Mixez le pain grillé avec les cacahuètes et le parmesan. Réservez. Préparez la béchamel.
- Épluchez tous les légumes, lavez-les et coupez-les en rondelles de taille à peu près identique. Gardez les restes pour une soupe, par exemple.
- Préchauffez le four à 180 °C. Mélangez la béchamel avec le fromage de chèvre.
- Dans un plat à gratin, déposez toutes les tranches de légumes debout en mélangeant harmonieusement les couleurs. Versez la sauce béchamel/ chèvre par-dessus. Enfournez pour 50 min à 1 h jusqu'à ce que les légumes soient cuits.
- 10 min avant la fin de la cuisson, saupoudrez le plat avec la chapelure et faites dorer. Servez bien chaud.

Source : <https://www.regal.fr/recettes/legumes/gratin-de-legumes-racines-dhiver-18121>