

Gratin de chou-rave au Gruyère



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

40 minutes



ANDROUET

Ingrédients

100 g de [fromage Gruyère](#) râpé

1 kg chou-rave

3 l eau salée

30 g crème

sel, poivre,

muscade

Préparation

Epluchez et détaillez 1 ou 2 choux-raves, suivant leur grosseur, en tranches de 5 à 7 mm d'épaisseur. Plongez-les dans l'eau bouillante salée durant 30 minutes. Egouttez-les, disposez-les au fond d'un plat à four beurré. Sur le premier lit de rave, semez en pluie du Gruyère du Jura râpé. Formez une seconde couche de rave, assaisonnez (sel, poivre, muscade). Recouvrez d'une abondante poignée de Gruyère. Epandez 2 cuillérées de crème épaisse, étalez-les. Disposez à la surface quelques copeaux de beurre. Enfouez en haut du four 15 minutes pour gratiner à 260°. Servez chaud.