

Gratin de salsifis à l'ancienne-au Gruyère



Personnes
4 personnes



Temps préparation
20 minutes



Temps de cuisson
100 minutes

Ingrédients

100 g de [Fromage Gruyère](#) râpé
3 l « blanc » de cuisson
800 g salsifis tendres
50 g crème
30 g beurre
50 g chapelure
2 dl lait
1 oeuf
sel, poivre

Préparation

Portez à ébullition 3 litres de « blanc » de cuisson salé. Durant ce temps, lavez, pelez et épuntez les salsifis. Laissez-les en attente dans de l'eau vinaigrée ou citronnée. Plongez-les dans le blanc et laissez cuire 1h30. Veillez à ajouter de l'eau en cas d'évaporation. Au terme de cette cuisson, égouttez les salsifis sur un linge absorbant. Avec précaution, rangez-les dans un plat à four beurré. Entre-temps, vous avez réuni dans une casserole la crème, le lait, l'oeuf et les 4/5 du fromage. Travaillez encore 5 minutes à feu très doux sans atteindre l'ébullition. Nappez les salsifis. Semez la chapelure et le reste du râpé. Enfourez 10 minutes près de la voûte du four à 260°.