

# Gratin de panais et patate douce à la truite fumée

## Quantité

4 personnes

## Les ingrédients

400 g de panais  
400 g de patate douce  
2 gousses d'ail  
100 g de truite fumée  
1 œuf  
25 cl de lait demi écrémé  
2 c à s de crème fraîche  
1 c à s d'huile d'olive  
80 g de gruyère râpé

## La préparation

Préchauffer le four à 200°C.

Eplucher les panais et les patates douces. Les laver et les couper en fines rondelles (plus elles seront fines, moins la cuisson sera longue).

Eplucher l'ail et l'émincer en fines lamelles.

Graisser un plat à gratin à l'huile d'olive et répartir l'ail sur le fond du plat.

Placer une première couche de rondelles de patate douce puis une autre de rondelles de panais, intercaler les tranches de truite fumée et placer une seconde couche de panais puis une autre de patate douce.

Dans un saladier, casser l'œuf. Ajouter le lait et la crème et bien mélanger (inutile de saler la préparation car la truite fumée et le gruyère vont s'en charger). Verser cet appareil sur les légumes et parsemer de gruyère râpé. Couvrir d'un papier sulfurisé pour éviter que le gruyère ne brunisse trop vite. Enlever le papier sulfurisé 10 min avant la fin de la cuisson pour qu'il dore bien.

Enfourner à 200°C pendant 45 min. Servir à la sortie du four accompagné d'une salade bien croquante (salade iceberg, batavia, chou chinois, etc.) assaisonnée d'une vinaigrette à l'huile de sésame (ou autre selon le goût).