

GRATIN DE RUTABAGAS ET DE CAROTTES AU POULET

Pour 6 gourmands

Ingrédients:

- 300g de rutabagas
- 400g de carottes
- 1 gros oignon
- 1 noix de beurre
- 300g de chair de poulet cuite et emiettée
- 2 oeufs
- 30 cl de crème fraîche liquide
- 100g de parmesan râpé
- sel

Préparation:

Pelez et coupez le rutabagas et les carottes en fines rondelles.

Epluchez l'oignon et coupez-le en fines lamelles.

Préchauffez votre four à 180°C(th.6).

Beurrez le fond d'un plat à gratin , puis disposez les légumes et le poulet en alternance.

Battez les oeufs et la crème avec 1 pincée de sel, et vresez -les dans le plat.

Recouvrez de fromage râpé et enfournez pour 20 minutes à 180°C.

Puis baissez la température du four à 160°C et laissez cuire encore 10 minutes.