

# Gratin Automnal *Légumes rôtis au thym et fromage*

4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson 30 min



## Ingrédients (pour 4 personnes)

Tu peux ajuster selon ce que tu as :

- 1 petite courgette
- 2 carottes
- 1/2 bulbe de fenouil
- 1/4 de potimarron
- 2 pommes de terre
- Quelques feuilles de blette (ou les côtes si tu veux du croquant)
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 c. à café de thym ou romarin
- Sel, poivre
- 100 g de fromage râpé (comté, emmental, chèvre... selon ton goût)
- 10 cl de crème fraîche ou végétale

## Préparation

1. Préchauffe le four à 180°C.
2. Prépare les légumes :
  - Épluche les carottes, pommes de terre et potimarron.
  - Coupe tous les légumes en fines tranches ou petits cubes.
  - Émince le fenouil et la courgette.
  - Coupe les côtes de blette en morceaux (tu peux aussi ajouter les feuilles en fin de cuisson).
3. Dispose les légumes dans un plat à gratin.
  - Arrose d'huile d'olive, ajoute le thym, sel et poivre.
  - Mélange bien pour enrober tous les légumes.
4. Enfourne pour 30 minutes.
  - Remue à mi-cuisson pour une cuisson homogène.
5. Ajoute la crème et le fromage râpé.
  - Mélange légèrement et remets au four pour 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.

## Astuce

Tu peux servir ce gratin avec une salade verte ou l'accompagner d'un œuf poché ou d'un filet de poisson pour un repas complet.

