



Gratin de pommes de terre et rutabaga aux fruits séchés



Voilà un petit gratin du moment fait avec les restes que j'avais sous la main : j'ai alterné les couches de légumes de fruits secs en impro totale me demandant si mon inspiration était la bonne. Et finalement c'était pas mal du tout, le lait de coco apportait une touche d'onctuosité aux légumes et le sirop d'agave avec les dattes un léger goût sucré.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 600 g de pommes de terre
- 300 g de rutabaga
- 100 g d'un mélange de fruits secs et oléagineux (j'ai mis noix de cajou et dattes)
- 30 ml de sirop d'agave
- 250 ml de lait de coco
- sel et poivre

Préparation :

Peler les pommes de terre et le rutabaga ; trancher les légumes en fines rondelles. Faire précuire une quinzaine de minutes à l'eau salée. Egoutter et poivrer après la cuisson.

Préchauffer le four th.6 (180°C)

Dans un plat à four, alterner les pommes de terre avec les navets, y disposer au milieu les fruits secs coupés en petits dés.

Arroser de lait de coco et de sirop d'agave.

Enfourner et laisser cuire 30 mn environ .

Le 21 Mars 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/03/21/17298856.html>