

Gratin de betteraves Rouge

Temps de cuisson: 4 heure (s)

Ingrédients de la recette pour 8 personnes

- 500 g de betteraves crues épluchées
- 500 g de pommes de terre épluchées
- 1 l de crème liquide
- 250 g de comté râpé
- Sel et poivre

Préparation

1. Coupez les betteraves et les pommes de terre à la mandoline ;
2. Cuire environ une 1 heure les betteraves dans la crème salée et poivrée. Mettre les pommes de terre avec les betteraves et cuire encore une bonne heure pour que les pommes de terre et betteraves soient presque cuites.

Mettez dans un plat allant au four une couche de betteraves et pommes de terre, une couche de comté et recommencez jusqu'à épuisement de vos légumes. Cuire au four à 180° environ 2 à 3 heures, laissez tiédir et donnez les formes recherchées.