

Gratin de légumes-racines crémeux au CAMBOZOLA



Ingrédients pour 4 portions

Gratin de légumes-racines :

6 pommes de terre
1/4 de céleri
3 panais
sel et poivre
Env. 400 - 500 ml de crème
200 g de CAMBOZOLA, à température ambiante

Boulettes de viande :

½ oignon
75 g de chapelure
150 ml de lait
sel & poivre
500 g de viande hachée de porc et de bœuf
1 œuf

Salade d'épinards :

Env. 100 g d'épinards frais
75 g de graines de tournesol
Huile d'olive
Vinaigre balsamique blanc
Sel de mer & poivre

Préparation:

Gratin de légumes-racines :

1. Éplucher les pommes de terre, le céleri et les panais et les couper en fines tranches. Mettre dans un saladier et mélanger avec du sel et du poivre.
2. Mettre les légumes-racines dans une poêle graissée (environ 30x20cm). Verser la crème dessus jusqu'à ce que les légumes-racines soient recouverts.
3. Couper le CAMBOZOLA en gros morceaux et les répartir sur le gratin.
4. Cuire au four à 200°C pendant env. 50-60 minutes, jusqu'à ce que les légumes-racines soient tendres et que le gratin ait une belle couleur.



Gratin de légumes-racines crémeux au CAMBOZOLA



Boulettes de viande :

1. Hacher finement l'oignon et le faire revenir dans une poêle avec un peu de beurre. Laisser ensuite refroidir.
2. Mélanger la chapelure et le lait dans un bol, saler et poivrer. Laisser gonfler 5 minutes.
3. Ajouter les oignons frits, la viande hachée et l'œuf à la chapelure et bien mélanger
4. Rouler les boulettes de viande à la taille souhaitée et les faire revenir dans une poêle avec du beurre jusqu'à obtention d'une couleur dorée.

Salade d'épinards :

1. Laver les épinards et les mettre dans un bol.
2. Servir ensuite avec des graines de tournesol, de l'huile d'olive et du vinaigre balsamique.
3. Mélanger la salade et l'assaisonner avec du sel de mer et du poivre.
4. Servir le gratin chaud et crémeux avec le CAMBOZOLA, les boulettes de viande frites ainsi que la salade d'épinards frais.

Temps de préparation : env. 75 minutes.

Par portion : 4360 KJ, 1040 kcal, protéines 49 g, lipides 66 g, glucides 57 g