

*Crumble et gratins de légumes*

# Gratin de topinambours au camembert



**40 min** 15 min 25 min **0** **453**  
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour le gratin de topinambour

800 g **Topinambour**  
800 g **Pomme(s) de terre**  
120 g **Camembert**  
20 cl **Crème liquide (fleurette)**  
1 **Herbes de Provence**  
1 **Sel**  
1 **Poivre**

## Étape 1

### Préparation du gratin

- 1 Préchauffer le four à 240°C (Th. 8).
- 2 Porter à ébullition une grande casserole d'eau salée pour précuire les légumes.
- 3 Éplucher et couper les topinambours et les pommes de terre en rondelles de 1 cm environ.
- 4 Une fois l'eau à ébullition, plonger les légumes dans l'eau bouillante et les faire précuire pendant 10 minutes.
- 5 Couper le camembert en tranches.
- 6 Dans un bol, disposer la crème liquide. Saler, poivrer.
- 7 Assaisonner d'une pincée de muscade moulue.
- 8 Lorsque les pommes de terre et les topinambours sont précuits, les égoutter puis les disposer dans un plat à gratin.
- 9 Arroser de crème liquide et répartir dessus des tranches de camembert. Parsemer d'herbes de Provence.
- 10 Pour une jolie présentation, couper le chapeau du camembert pour le mettre sur le gratin.
- 11 Enfourner pendant 10 à 15 minutes, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

## Étape 2

### Dressage

- 1 Servir le gratin de topinambours au camembert bien chaud, accompagné d'une salade par exemple.