Les épices curieuses
*Explorateurs de saveurs étonnantes*

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

# Gratin de topinambours & poireaux, croûte noisette et trait Danger

Gratin topinambours poireaux : automnal, réconfortant et doté d'une petite pointe d'audace. Les topinambours fondent en bouche, les poireaux apportent une douceur longuement confite ; la béchamel ronde enlace le tout et la croûte noisette ajoute un croquant chaleureux. Juste avant la cuisson, un tout petit trait de Sauce Piquante Danger vient réveiller la rondeur sans l'écraser : une tension acidulée et végétale qui prolonge la longueur en bouche. C'est un plat parfait pour un dîner familial, servi avec une salade verte ou des champignons sautés, quand on veut quelque chose de simple mais un peu surprenant. La recette est accessible, pensée pour une cuisine du quotidien, et se maîtrise en moins de 90 minutes.

| P | T | C | D |
|---|---|---|---|
| PERSONNES | PRÉPARATION | CUISSON | DIFFICULTÉ |
| **4** | **30 min** | **50 min** | **facile** |

# Ingrédients

- 800 g de topinambours (brossés, pelés si besoin)
- 3 poireaux moyens (partie blanche et vert clair), lavés et émincés
- 30 g de beurre + 20 g pour la croûte
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 30 g de farine
- 600 ml de lait entier
- 80 g de fromage râpé (comté ou gruyère)
- 60 g de noisettes entières, torréfiées et grossièrement concassées
- 40 g de chapelure (ou panko)
- 1 petite échalote, finement ciselée
- 1/4 cuillère à café de muscade râpée
- sel et poivre du moulin
- Sauce Piquante Danger — 1 goutte (voir dosage)


LE MÉLANGE DE LA RECETTE




Sauce Piquante Danger (force 10/10) ultra forte

Scanner pour voir le produit

# Préparation

Préchauffe le four à 190 °C (thermostat 6–7). Beurre légèrement un plat à gratin de 20×30 cm.

Porte une grande casserole d'eau salée à ébullition. Plonge les topinambours entiers ou coupés en gros morceaux et fais-les cuire 8–10 minutes jusqu'à ce qu'ils soient presque tendres. Égoutte et réserve.

Pendant ce temps, fais chauffer l'huile et 30 g de beurre dans une poêle. Ajoute l'échalote et les poireaux émincés, sale légèrement et fais suer à feu moyen 10–12 minutes jusqu'à ce qu'ils soient fondants sans coloration. Réserve.

Prépare la béchamel: fais fondre 30 g de beurre dans une casserole, ajoute la farine et mélange 1 minute. Verse le lait chaud en filet en fouettant pour éviter les grumeaux. Laisse épaissir 5 à 7 minutes à feu doux. Assaisonne de sel, poivre et muscade.

Hors du feu, incorpore 2/3 du fromage râpé à la béchamel. Ajoute une goutte de Sauce Piquante Danger, mélange et goûte: la sensation doit être un léger frisson en fin de bouche. Ajuste seulement si nécessaire (max 2 gouttes).

Mélange délicatement les topinambours et les poireaux avec la béchamel, puis verse dans le plat beurré. Parseme le reste de fromage.

Prépare la croûte noisette: mélange les noisettes concassées, la chapelure et 20 g de beurre fondu. Répartis sur le gratin.

Enfourne 25–30 minutes jusqu'à ce que la surface soit dorée et que le gratin bouillonne. Laisse reposer 5 minutes avant de servir pour que la coupe soit nette.

## Le conseil des Épices Curieuses

Si tu veux une texture encore plus fondante, coupe les topinambours plus fins et prolonge la cuisson à 30–35 minutes. Pour une croûte plus parfumée, ajoute une cuillère à café de parmesan râpé au mélange noisette-chapelure.