Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Gratin de panais et comté, croûte croustillante Éclats Moutardés

Gratin de panais comté : un plat réconfortant où la douceur fondante des panais rencontre le caractère lacté et légèrement fruité du comté, le tout coiffé d'une croûte croustillante parfumée. Dès la première bouchée, la texture soyeuse du légume gratiné contraste avec le craquant des graines de moutarde et de la chapelure relevée par l'ail, l'oignon et le paprika des Éclats Moutardés. Ce gratin chaleureux convient pour un dîner en famille ou un repas convivial entre amis ; il se prépare sans prétention, s'organise facilement à l'avance et réchauffe l'assiette avec des couleurs dorées et une saveur rustique. Facile à exécuter, il met en valeur des ingrédients simples pour un résultat très expressif.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**25 min**	**50 min**	**facile**

Ingrédients

- 800 g de panais (environ 4–5 panais moyens), pelés
- 200 g de comté râpé (ou coupé en fines lamelles)
- 30 cl de crème liquide entière ou crème végétale légère
- 10 cl de lait (ou boisson végétale) pour détendre la crème
- 1 oignon moyen, finement émincé
- 1 grosse gousse d'ail, pressée ou râpée
- 60 g de chapelure (ou panko)
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 30 g de beurre (ou 2 c. à soupe d'huile pour version végétalienne)
- 2 cuillères à soupe de persil frais ciselé (ou 1 c. à soupe séché)
- 2 cuillères à café rases d'Éclats Moutardés (voir dosage ci-dessous)
- Sel et poivre du moulin
- Un peu de noix de muscade râpée (facultatif)

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Éclats Moutardés

Scanner pour voir le produit

Préparation

Préchauffe le four à 200 °C (chaleur tournante 180 °C si possible). Beurre légèrement un plat à gratin de 20x30 cm.

Coupe les panais en fines rondelles (3–4 mm) à la mandoline ou au couteau pour une cuisson régulière. Rince et égoutte.

Fais chauffer 1 cuillère à soupe d'huile d'olive dans une poêle, ajoute l'oignon émincé et fais-le suer 4–5 minutes sans coloration. Ajoute l'ail une minute avant la fin.

Verse la crème et le lait dans la poêle, chauffe doucement puis hors du feu incorpore 1 cuillère à café d'Éclats Moutardés, sel, poivre et une pincée de muscade. Mélange pour répartir les saveurs.

Dispose une première couche de panais dans le plat, parsème d'un peu de comté râpé et d'une cuillère à soupe de la préparation crémeuse. Répète en couches jusqu'à épuisement des ingrédients; termine avec le reste de crème et du comté.

Mélange la chapelure avec le beurre fondu (ou huile), le persil et la cuillère à café restante d'Éclats Moutardés. Ajuste sel et poivre. Répartis ce mélange sur le dessus du gratin pour former la croûte croustillante.

Enfourne 35–40 minutes: la surface doit être dorée et croustillante, les panais fondants quand on pique avec la pointe d'un couteau.

Laisse reposer 5–10 minutes hors du four avant de servir pour que les couches se tiennent et que les saveurs se répartissent.

Pour une finition encore plus gourmande, passe 2–3 minutes sous le gril si la croûte n'est pas assez dorée, en surveillant attentivement.

Le conseil des Épices Curieuses

Tranche les panais uniformément pour une cuisson homogène; si tu manques de temps, précuis-les 5–7 minutes à l'eau bouillante avant de monter le gratin. Pour une croûte encore plus croustillante, mélange chapelure et panko. Si tu veux une version plus légère, remplace la moitié de la crème par du lait écrémé ou une crème végétale peu grasse.

La recette en ligne

Le produit