

Gratin orange

pour 4 personnes

- 1kg de carottes
- 150g de mimolette râpée
- 40g de beurre
- 40g de farine
- 25cl de lait
- 1 cuillère à soupe de graine de cumin
- sel et poivre.



Servir: Bien chaud, avec un verre de vieux vin doux.

Variation : Remplacez la moitié des carottes par des pommes de terre.

■ Epluchez les carottes, et coupez les en rondelles. Faites les cuire dans une grande casserole d'eau bouillante salée pendant environ 20 minutes. Egouttez et réservez au chaud.

■ Faites fondre le beurre dans une casserole, et délayer la farine dedans en remuant avec le fouet pendant 2 minutes. Incorporez le lait. Portez à ébullition, baissez et laissez cuire 2 minutes en remuant. Ajoutez la moitié de la mimolette et les graines de cumin, assaisonnez en sel et poivre, et mélangez.

■ Mêlez les carottes avec la béchamel au fromage, et disposez l'ensemble dans un plat à gratin. Parsemez avec le restant de fromage râpé, et enfournez sous le grill pendant quelques instants, jusqu'à ce que le dessus gratine.

Conseils

Pas de difficulté.