Betty Bossi

GRATIN DE PETITES RACINES AU LAPIN

Mise en place et préparation: env. 30 minutes. Cuisson au four/finition: env. 50 min
Pour un large plat à gratin d'env. 2 litres, graissé

700 g	**de pommes de terre à chair farineuse,** en rondelles d'env. 2 mm d'épaisseur	
300 g	**de racines de persil,** en tranches d'env. 2 mm d'épaisseur	
1 bouquet	**de persil,** grossièrement ciselé	
1 c. à café	**de sel,** un peu **de poivre**	mélanger le tout dans le plat graissé
2 dl	**de crème entière**	
1½ dl	**de lait**	
1	**gousse d'ail,** pressée	
un peu	**de muscade**	
½ c. à café	**de sel,** un peu **de poivre**	bien remuer le tout, verser sur le gratin

Finition: env. 10 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200° C, retirer.

4	**cuisses de lapin** (d'env. 150 g)	
½ c. à café	**de paprika**	
1 c. à café	**de sel,** un peu **de poivre**	saler et poivrer les cuisses de lapin, disposer sur le gratin, poursuivre la cuisson env. 40 min

Suggestions

- Le gratin peut aussi se préparer en utilisant seulement les pommes de terre.
- Remplacer les racines de persil par des topinambours ou des panais.
- Remplacer les cuisses de lapin par des hauts de cuisses de poulet.

Par personne: lipides 29 g, protéines 32 g, glucides 36 g, 2214 kJ (530 kcal)

Recette Betty Bossi
Cuisine du marché / 2010
© Betty Bossi Editions SA
www.bettybossi.ch