



4 personnes



15 min



30 min

Salsifis : 1 kg  
Farine  
Huile d'olive  
Comté râpé : 60 g  
Lait : 1/2 litre  
Sel  
Poivre  
Muscade

## Gratin de salsifis

Peler et découper les salsifis en tronçons. Les précuire à l'autocuiseur (12 minutes) ou dans une casserole d'eau salée (20 minutes).

Pendant ce temps, mélanger 2 cuillères à soupe d'huile d'olive avec 2 cuillères à soupe de farine dans une casserole, chauffer pour obtenir un roux, puis ajouter le lait petit à petit sans cesser de remuer. Saler, poivrer, ajouter une pincée de muscade et laisser cuire 7 minutes à petits bouillons.

Egoutter les salsifis, les disposer dans un plat à gratin, parsemer la moitié du fromage râpé, verser la sauce béchamel et parsemer le reste du fromage. Enfourner 10 minutes à 210°C.