

Gratin pommes de terre /carottes WW



Pour 4 pers / 6 pp par pers

Pour 3 pers / 8 pp par pers

- 400 gr de pommes de terre
- 300 gr de carottes
- 150 gr de râpé de jambon
- 400 ml de lait ½ écrémé
- 2 cs de maïzena
- 50 gr de gruyère râpé

- sel, poivre
- 1 cc de muscade
- 1 gousse d'ail

Éplucher les pommes de terre et les carottes. Les couper en cubes et les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante salée.

Pendant ce temps prélever un peu de lait et y diluer la maïzena .

Mettre le lait restant dans une casserole avec la gousse d'ail pressée et la maïzena diluée.

Faire chauffer et épaissir tout en remuant. Une fois la béchamel prête rajouter la muscade, saler, poivrer.

Préchauffer votre four à 180°.

Une fois les légumes cuits les mettre dans un plat allant au four avec le râpé de jambon.

Verser la béchamel et parsemer de gruyère râpé.

Enfourner pour 15 minutes puis passer sous le grill 5 minutes pour faire gratiner.