

Gratin Tricolore aux Carottes, Épinards et Pommes de Terre

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	1 kg pour purée
- LAIT	200 ml
- CAROTTE(S)	750 g
- EPINARDS	350 g
- HACHIS PORC & BOEUF	650 g
- OIGNON(S)	1
- GRUYERE RAPE	100 g
- BEURRE DE CUISSON	
- BEURRE	50 g
- FARINE	50 g
- LAIT	500 ml
- JAUNE(S) D'ŒUF	1
- NOIX DE MUSCADE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux. Faites-les cuire dans de l'eau salée pour former une purée avec un peu de lait, beurre, sel et poivre.
- Faites revenir les épinards dans un peu de beurre jusqu'à ce qu'ils soient tendres.
- Pelez et coupez en rondelles les carottes. Faites-les cuire dans de l'eau salée. Ecrasez-les au presse purée puis ajoutez un peu de beurre, sel et poivre.
- Pendant ce temps, préparez la béchamel avec le beurre, la farine, le lait, le jaune d'œuf, le sel, le poivre et la muscade.
- Emincez l'oignon puis faites-le revenir dans une poêle avec du beurre.
- Ajoutez-y le haché. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 220°C.
- Dans un plat à gratin, étalez la purée de pommes de terre puis recouvrez avec les épinards puis le haché de viande rissolée et finalement la purée de carottes.
- Recouvrez le tout avec la béchamel et saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfournez pendant 10 à 15 minutes jusqu'à obtention d'une croûte dorée.