

PETITS GRATINS DE POMMES DE TERRE & CAROTTES

Ingrédients : Pour 4 personnes

500 g pommes de terre

100 g de carottes

2 C. à soupe de farine

2 œufs

1 gousse d'ail

1 pincée de muscade

2 c. à soupe de crème fraîche

100 ml de lait

Sel

Préparation :

Râper les pommes de terre et les carottes

Mélanger 2 c. à soupe de farine, 2 œufs, 1 gousse d'ail écrasée, 1 pincée de muscade, 2 c. à soupe de crème fraîche, 100 ml de lait, sel.

Mélanger les légumes.

Graisser 4 ramequins et y verser la préparation

Faire gratiner au four 40 min à 175 °