

# Tartiflette de carottes gratinées

Difficulté : Facile

Préparation : 20 min / Cuisson : 45 à 50 min

Ingrédients pour 4 personnes :

8 carottes moyennes

1 reblochon (ou fromage a tartiflette)

50 cl de lait

3 cuil à soupe de Maïzena

Sel & poivre

Muscade

Préparation :

Epluchez les carottes, et coupez les en rondelles assez fines.

Plongez les dans une casserole d'eau bouillante salée,  
et faites les cuire environ 15 min. Egouttez les.

Préchauffer votre four à 180°C (Th.6).

Dans une casserole, versez le lait, un peu de muscade, et du sel.

Faites chauffer à feu doux.

Au premier frétillement, ajoutez la maïzena (délayez la avant dans  
un peu de lait froid, cela évitera les grumeaux) et continuez de mélanger  
pour faire épaissir. Salez et poivrez.

Versez la sauce sur les carottes et finir par quelques lamelles de fromage

Enfournez pour 45 min à 180°C (Th.6)

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!