Gratin de betteraves rouges

06/02/2019 à 14h11

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 4 personne(s)

Ingrédients :

- 4 betteraves rouges
- 1 grosse cuillère à soupe de farine
- 40 g de beurre + 10 g
- 1/2 l de lait
- 50 g de fromage râpé
- Sel
- Poivre
- 1 pincée de muscade (facultatif)

Préparation :

- Faites cuire les betteraves rouges à la cocotte minute de 10 à 15 minutes en fonction de la grosseur des légumes ;
- Epluchez-les et coupez-les en dés ;
- Faites une sauce béchamel : mettez le beurre et la farine sur le feu. Quand le mélange est mousseux, ajoutez le lait d'un seul coup, ajoutez sel, poivre, muscade et laissez mijoter pour que la sauce épaississe ;
- Mettez les légumes dans un plat à gratin, versez la sauce dessus, parsemez de fromage râpé et de noisette de beurre ;
- Faites gratiner au four à 200°C (thermotat 6-7) de 20 à 30 minutes.