



# RECETTE

## GRATIN DE CHRISTOPHINE OU CHAILLOTTE

### INGRÉDIENTS (Pour 20 personnes)

- CHAILLOTTE SELON LE NOMBRE DE PERSONNES
- CAROTTE : BÂTONNETS DE CAROTTE
- PERSIL HACHÉ
- LAIT
- CRÈME FRAICHE, MOITIÉ, MOITIÉ,
- FARINE
- SEL
- POIVRE BLANC
- MUSCADE

### PRÉPARATION

Faire cuire aldenté pendant quelques minutes dans un peu de beurre et quelques pincés d'aromat,

Parsemez de persil haché, un peu de poivre blanc

Faire une sauce béchamel selon la quantité de Chailotte et rajouter un peu de gruyère dans la sauce béchamel.

Mélanger la béchamel avec les christophines et recouvrir de Gruyère rapé.

Faire cuire à 180 degrés environ 45 à 60 minutes

Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez nous en informer.