

Gratin de rutabaga et pommes de terre à l'origan

2 portions

Ingédients

1	pommes de terre, en tranches de 1 cm	200 g
2	rutabagas, ou navets, en tranches de 1 cm	300 g
1	poireaux, en morceaux de 0,5 cm	300 g
1/2 c.à soupe	huile d'olive	8 mL
1/2 c.à soupe	beurre non salé	7 g
2	bocconcini / mozzarella, coupés en dés	110 g
1 c.à thé	origan séché	1 g
	sel au goût	
	poivre au goût	

Préparation

1. Préchauffer le four à 175°C/350°F.
2. Préparer les légumes : Éplucher les pommes de terre et les rutabagas (ou navets) puis les couper en tranches d'environ 1 cm d'épaisseur. Bien nettoyer les poireaux, éliminer environ ¼ de la partie vert-foncé, et couper le reste en morceaux d'environ 0,5 cm d'épaisseur. Couper les *bocconcini* en dés grossiers et les réserver.
3. Chauffer le beurre et l'huile dans un grand poêlon à feu moyen. Y faire revenir les poireaux 3-4 min, en brassant fréquemment, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Ajouter les autres légumes et cuire une dizaine de minutes, jusqu'à ce qu'ils deviennent légèrement dorés, en brassant de temps à autre. Saler et poivrer, puis transférer tous les légumes dans une assiette allant au four. Ajouter les *bocconcini* et l'origan.
4. Cuire au centre du four 20-25 min ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres et que le fromage ait formé une belle croûte dorée. Servir.