

# Gratin de carottes

## Ingrédients

- 1 kg de carottes
- 1 oignon
- 15 cl de bouillon de volaille
- 15 cl de crème épaisse
- Parmesan et gruyère râpé
- beurre

## Préparation

- Epluchez lavez et émincez (assez finement) les carottes
- Faire de même pour l'oignon
- Faire blondir l'oignon dans une cocotte pendant 5 minutes
- Ajoutez les carottes
- Laisser étuver à feu doux en remuant de temps en temps pendant 15 minutes
- Ajoutez 15 cl de bouillon de volaille
- 15 cl de crème épaisse
- Laissez cuire très lentement et à couvert pendant 25 minutes
- Versez toute la préparation avec son jus dans un plat à gratin bien beurré.
- Parsemez de noisettes de beurre et saupoudrez de parmesan et de gruyère râpé
- Faites gratiner à 220°C pendant 15 minutes environ.