

## **Panais et pommes de terre aux lardons**

### **Ingrédients :**

- 600g de panais
- 1 pomme de terre
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- 1 gousse d'ail
- 15 cl de crème liquide
- 50g de parmesan
- 40g de chapelure
- Sel, poivre

### **Préparation :**

Préchauffer le four à 180°C.

Peler, laver les panais et la pomme de terre.

Les couper en rondelles et les cuire à l'eau salée pendant une dizaine de mn. Egoutter.

Huiler le plat à gratin. Alternier les rondelles de panais et celles de pommes de terre.

Parsemer d'ail pelé et écrasé. Couvrir de crème, saler, poivrer et terminer par quelques copeaux de parmesan et un peu de chapelure.

Enfourner et laisser cuire 40mn.