 **Salsifis en gratin**  
[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/02/Salsifis-en-gratin-P1000949.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 300 g de salsifis prêts à cuire**   
**- 3 échalotes**  
**- 200 g de champignons**  
**- 200 g de farce à légumes**  
**- 1 œuf**  
**- 100 g de lait**  
**- 100 g de crème liquide**  
**- 50 g de comté râpé**  
**- Huile d'olive**  
**- sel et poivre du moulin - poivre à l'ail**  
**1 plat à gratin** **Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Si comme moi vous prenez des salsifis surgelés : Déposer les salsifis dans une petite sauteuse et verser un verre d'eau. Saler. Porter à ébullition. Couvrir et laisser cuire à frémissement pendant 15 minutes. Égoutter et réserver.  
Éplucher et hacher finement les échalotes.  
Nettoyer et couper les champignons en lamelles.  
Faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) les échalotes dans un filet d'huile.  
Ajouter les champignons et laisser revenir jusqu'à ce que l'eau de végétation soit évaporée.  
Incorporer la farce à légumes et bien remuer pour détacher les grains de viande et les laisser dorer. Saler et poivrer puis verser le mélange dans le plat à gratin.  
Étaler les salsifis.  
Mélanger dans un bol, l'œuf avec le lait et la crème. Saler et poivrer (poivre à l'ail pour moi).  
Verser la crème sur les salsifis. Couvrir de fromage râpé.  
Enfourner pour 30 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.  
Déguster chaud.