 **Salsifis en gratin**
 **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** 

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.