Gratin de scorsonères et de poireaux aux cheveux d'ange



"Depuis le temps que j'avais envie de déguster des scorsonères fraîches (faussement appelés salsifis). Un gratin très fin au goût avec des cheveux d'ange pour ajouter à sa finesse."



Pour 6 à 8 personnes :

- 6 gros scorsonères
- 6 poireaux
- 1 petite botte de <u>ciboulette</u>
- 200 ml de fromage blanc (ou de crème fraîche)
- 2 c. à soupe de farine

- 2 boules de mozzarella
- 200 à 250 g de cheveux d'ange (kadaïf)
- 2 œufs
- Huile d'olive
- Sel et poivre
- 1 petit citron (facultatif)



Rincez puis hachez les poireaux. Réservez.

Brossez puis épluchez les scorsonères. Rincez-les de nouveau puis tranchez-les en rondelles. Si vous ne le utilisez pas dans l'immédiat, réservez-les dans une eau citronnée cela évitera aux scorsonères de s'oxyder et donc de noircir.

Faites revenir les rondelles de scorsonères et les poireaux hachés dans un filet d'huile d'olive. Salez et poivrez. Faites dorer. Couvrez et laissez cuire jusqu'à ce que les légumes commencent à fondent tout en restant légèrement croquants.

Ajoutez-y la farine, donnez quelques tours de cuillère tout en chauffant. Ajoutez-y les œufs battus puis le fromage blanc. Versez dans un grand plat à gratin.

Défaites les cheveux d'ange. Mélangez-les à un bon filet d'huile d'olive. Assaisonnez. Répartissez sur les légumes. Répartissez les boules de mozzarella coupées en tranches. Ciselez la ciboulette.

Enfournez dans le milieu d'un four préchauffé à 210-220°C. Laissez cuire pendant une vingtaine de minutes ou le temps que le croustillant devienne bien doré.

Dégustez!



→ Le scorsonère est un légume-racine récolté à la fin de l'automne, tout l'hiver et au début du printemps. Sa peau est de couleur brun noir, sa forme est cylindrique et fine avec de petites radicelles à l'une des extrémités. Les salsifis, qui ressemblent par leur forme aux carottes, sont plutôt jaunes et ramifiées de radicelles sur toute la longueur de la racine d'où l'apparence plus poilue que les scorsonères.