

# Des moments de saveur avec Brunos

## Gratin d'hiver oriental



Laissez-vous séduire par la saveur de l'Orient avec ses fruits secs, la grenade et le ras el-hanout. La sauce salade Bruno's Française complète l'expérience gustative que procure ce plat chaleureux.



30 minutes



4 portions

### Ingrédients

1 dl	de sauce salade Bruno's Française
150 g	de panais
150 g	de choux de Bruxelles
150 g	de poires
30 g	d'orge
1	pomme grenade
1	orange
100 g	de fruits secs mélangés (mangue, ananas, canneberges, dattes)
2 cc	de ras el-hanout
	Sel et poivre

### Préparation

1. Éplucher le panais et le couper en rondelles. Laver les choux de Bruxelles et les couper en deux.
2. Porter à ébullition de l'eau salée et ajouter l'orge. Après 10 min ajouter les rondelles de panais. Après 10 minutes supplémentaires, ajouter les choux de Bruxelles coupés en deux et laisser mijoter pendant 5 minutes encore. Égoutter et réserver dans un saladier.
3. Hacher grossièrement les fruits secs et les verser également dans le saladier avec 1 dl de sauce salade Bruno's Française.
4. Ajouter le ras el-hanout, du sel et du poivre et bien mélanger.
5. Verser le tout dans un ou quatre moule à gratin et cuire au four préchauffé à 180 °C pendant 25 min.
6. Sortir les plats du four et les garnir de suprêmes d'orange, dattes séchées, tranches de poire, graines de pomme grenade et ras el-hanout.

**Bon appétit!**



brunosbest.ch