



les recettes de la semaine 06

GRATIN DE POMME DE TERRE A LA CREME D'AIL

Préparation : 30 mn

Cuisson : 90 mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :

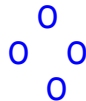
- 1 kg + 100 g de pommes de terre à gratin
- 100 g de gousses d'ail
- 1 dl de lait
- 2,5 dl de crème fraîche
- sel, poivre

Préparation :

Eplucher les 100g de pommes de terre, bien les laver, les essuyer et les couper avec le robot en fines tranches.

Faire la crème d'ail : blanchir les gousses d'ail à deux reprises, les égoutter, les faire cuire 10 mn avec le lait, la crème fraîche et les pommes de terre émincées, sel et poivre. Mixer l'ensemble, puis rectifier l'assaisonnement.

Disposer le kg de pommes de terre dans un plat à gratin, puis verser dessus la crème d'ail et faire cuire au four à 200°C pendant 1 heure 30 mn.



GRATIN DE POMMES

Préparation : 25 min

Cuisson : 20 min

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 kg de pommes

- 25 cl de lait
- 3 oeufs
- 50 g de beurre
- 150 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 cuillères à soupe de maïzena
- 1/2 cuillère à café de cannelle

Préparation :

Pelez et coupez les pommes en quartiers, épépinez-les. Découpez-les alors en lamelles. Faites fondre le beurre dans une poêle, faites-y dorer les pommes pendant 5-10 min à feu doux. Remuer délicatement ou secouer la poêle pour les faire sauter. Saupoudrez avec le sucre vanillé et la moitié du sucre en poudre, laissez un peu caraméliser.

Disposez les pommes dans un plat beurré allant au four.
Préchauffez le four à 180°C (thermostat 6).

Dans une casserole, délayez la maïzena dans le lait, ajoutez la cannelle, le reste du sucre et un trait d'eau. Faites chauffer à feu doux, retirez au premier bouillon. Hors du feu, ajoutez les jaunes d'oeuf un à un en fouettant bien. Laissez tiédir.

Fouettez les blancs d'oeufs en neige, incorporez-les délicatement à la préparation précédente.
Versez le mélange sur les pommes et enfournez 20 minutes.

