



les recettes de la semaine 08

GRATIN DE POMMES DE TERRE ET BROCOLIS

Préparation : 20 mn

Cuisson : 40 mn

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 grosses pommes de terre ou 8 petites
- 1 tête de brocolis
- 20 cl de crème liquide
- 120 g de comté râpé
- 1 gousse d'ail hachée ou pressée
- sel, poivre
- noix de muscade

Préparation :

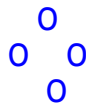
Faire cuire les pommes de terre de préférence dans leur peau et les brocolis séparément, lavés et coupés en petits bouquets. Les brocolis doivent être cuits mais encore fermes.

Alterner dans un plat à gratin les pommes de terre épluchées et coupées en rondelles de 5 mm, et les brocolis coupés en tranches dans le sens de la longueur.

Dans une poêle anti-adhésive, faire bouillir la crème liquide, puis ajouter 100 g de comté râpé en baissant le feu, et la gousse d'ail pressée. Saler, poivrer selon convenance, et râper un peu de noix de muscade sur l'ensemble. Faire cuire à petits bouillons durant 3 mn et verser le tout sur les pommes de terre et les brocolis. Parsemer le plat du comté restant.

Faire gratiner au four durant 15 à 20 mn à 200°C (Th 6/7).

Si le plat à refroidi car vous l'avez préparé d'avance, faire gratiner plutôt durant 30 mn à 175°C (Th 5/6).



CRUMBLE POMMES - POIRES

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 5 pommes
- 4 poires
- 100 g de beurre + 20 g pour le plat
- 100 g de sucre en poudre
- 70 g de poudre d'amande
- 150 g de farine
- 1/2 jus de citron
- 1/2 cuillères à café de cannelle

Préparation :

Allumer le four Th 8 (240°C), beurrer le plat allant au four. Peler et nettoyer les pommes, couper-les en morceaux, les faire revenir dans une poêle avec un peu de beurre 5 mn.

Peler et nettoyer les poires couper-les en morceaux et les rajouter aux pommes, laisser cuire quelques minutes (3 mn) en remuant de temps en temps. Mettre les fruits dans le plat et verser le jus de citron par dessus.

Mélanger la farine, le sucre et la poudre d'amande, ajouter le beurre mou coupé en morceaux. Mélanger le tout avec les doigts pour obtenir un sable un peu grossier. Etaler ce mélange sur les fruits en une couche régulière.

Mettre au four et laisser cuire 20 à 25 mn.

Servir tiède avec une crème fouettée, ou une crème anglaise ou bien avec une boule de glace à la vanille.

