

FICHE RECETTE N°3



HIVER

GRATIN ANGLESEY

Pour 4 personnes



www.valdille-aubigne.fr/pat



INGREDIENTS

Poireaux : 6

Pommes de terre :
800g

Oeufs : 4

Fromage râpé :
100g

Beurre : 100g

Lait : 10cl

Pour un repas complet :

Ajouter une portion de pain complet par personne (100g = 2 à 3 tranches) et un fruit en dessert.



PRÉPARATION

1. Préchauffer votre four à 180°C.
2. Cuire les œufs 6 min dans l'eau bouillante. Réserver.
3. Cuire les pommes de terre (découpées en quartiers) 20 min à compter de l'ébullition (départ eau froide). Une fois cuites, écraser les pommes de terre et mélanger les avec le beurre et le lait. Réserver.
4. En parallèle, cuire les blancs de poireaux coupés en petits tronçons à la vapeur ou dans l'eau bouillante 10 à 15 min. Réserver.
5. Mélanger les pommes de terre et les poireaux dans un plat à gratin. Ajouter les œufs au milieu. Couvrir de fromage râpé.
6. Cuire 20 min au four à 180°C. Si vous n'avez pas de four, mélanger le fromage râpé avec les pommes de terre et les poireaux et server le mélange avec un œuf sur le côté.
7. Saler et poivrer à votre convenance, c'est prêt !