

Le gratin de poireaux

Ingrédients pour 5 personnes

- 1 kg de poireaux
- 40 g de farine
- ½ l de lait
- 3 œufs
- 80g de comté ou de râpé
- Muscade, sel, poivre et huile d'olive

Préparation

- 1) Préchauffer le four à 180°
- 2) Nettoyer et laver soigneusement les poireaux et les émincer finement
- 3) Faire suer les légumes dans un filet d'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient tendres
- 4) Les saupoudrer de farine et bien mélanger
- 5) Verser le lait froid sans cesser de remuer et amener à ébullition
- 6) Retirer du feu et ajouter les œufs, le sel, poivre et un peu de muscade
- 7) Incorporer 50g de fromage
- 8) Verser dans un plat à gratin huilé et enfourner 30 mn

Le gratin d'épinards

Ingrédients pour 5 personnes

- 500 à 800g de feuilles d'épinards
- 2 verres de riz
- 3 œufs
- 150 g de râpé
- 20cl de crème fraîche liquide
- Muscade, sel, poivre, huile d'olive et gros sel
- 50g de beurre

Préparation

- 1) Laver et égouttez les épinards et retirez la tige
- 2) Dans une sauteuse, faire fondre 50g de beurre et ajoutez les épinards + sel+ poivre et faire cuire à couvert à feu doux 20 mn en remuant de temps en temps
- 3) Faire chauffer dans une sauteuse 1c à soupe d'huile d'olive et faire revenir le riz puis verser 4 verres d'eau en ajoutant 1 c à café de gros sel et poursuivre la cuisson
- 4) Lorsqu'il reste encore un peu d'eau ajoutez les épinards avec leurs eaux et cuire jusqu'à évaporation complète puis laissez refroidir
- 5) Préchauffez le four
- 6) Dans un saladier battre les œufs en omelette ajouter la crème liquide + 100g de râpé + muscade, sel et poivre et mélanger la préparation riz/épinards à la crème
- 7) Frottez la gousse d'ail dans le plat à four et beurré le puis verser la préparation et parsemez des 50g de râpé restant
- 8) Enfournez et faire cuire 25 mn