

Recettes

Gratin dauphinois

Ingédients (4 personnes) :

800 g de pommes de terre

½ l de lait entier

10 cl de crème fraîche épaisse

1 gousse d'ail

40 g de beurre

sel, poivre

Préchauffez le four th 6 (180°).

Lavez et épluchez les pommes de terre, puis coupez les en rondelles fines.

Faites bouillir le lait. À ébullition, ajoutez la crème, salez et poivrez.

Ajoutez les rondelles de pommes de terre, laissez cuire pendant 20 minutes en les tournant avec une spatule, afin qu'elles s'enrobent de lait.

Épluchez la gousse d'ail et frottez en un plat à four. Versez le contenu de la casserole dans le plat et lissez le dessus. Parsemez la surface de noisettes de beurre.

Mettez au four et laissez cuire 1 heure.

Servez très chaud.

Salade de champignons à la turque

Ingédients (4 personnes) :

400 g de petits champignons de Paris

200 g de concombre dégorgé

2 yaourts

1 gousse d'ail

moutarde forte

sel, poivre

Lavez et essuyez les champignons et le concombre, puis coupez les en très fines lamelles.

Incorporez les à la sauce préparée de la façon suivante : réduisez l'ail en fine purée et mélangez le à la moutarde en tournant énergiquement.

Incorporez doucement les yaourts.

Salez, poivrez.

Tarte aux oignons

Ingédients (6 personnes) :

300 g de pâte feuilletée

150 g de gruyère râpé

750 g d'oignons

3 œufs

10 cl de vin blanc sec

1 cube de bouillon

4 cuillerées à soupe de crème fraîche

sel, poivre

Préchauffez le four à 225°. Beurrez un moule. Étalez la pâte et tapissez la de papier sulfurisé garni de haricots secs. Faites la cuire 15 minutes, puis retirez la et laissez la tiédir. Épluchez des oignons et coupez les en fines lamelles. Mettez les dans une casserole avec le beurre et le vin blanc, ainsi que le bouillon délayé dans 25 cl d'eau. Salez, couvrez, et faites cuire 15 minutes à feu vif, jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Battez les œufs, ajoutez la crème, le sel, la préparation et le gruyère, puis répartissez le tout sur le fond de tarte. Remettez au four 20 minutes à la même température, afin que le dessus dore.

Cabillaud à la boulangère

Ingédients (4 personnes) :

600 g de cabillaud

800 g de pommes de terre

400 g de tomates

oignons, ail, persil, sel, poivre

Dans un plat allant au four, disposez alternativement des tranches fines d'oignons, de pommes de terre et de tomates.

Saupoudrez d'ail et de persil finement haché.

Posez le poisson, salez, poivrez et mouillez avec de l'eau ou du bouillon de légumes (les pommes de terre doivent être nappées).

Faites cuire à four chaud (thermostat 7 8) 35 minutes en arrosant souvent.