

Les Jardins d'avenir Semaine 49

du 2 au 8 décembre 2024

Pour nous joindre
lesjardinsdavenir44@yahoo.fr
ou bien
07 68 00 41 23

Composition de votre panier de cette semaine

Légumes	10€	13€
Épinards		0,900 kg
Radis rouges	1 botte	
Poireaux	1 kg	1 kg
Chou pomme frisé	1,200 kg	1 kg
Céleri rave	0,400 kg	0,400 kg

Gratin de pommes de terre au chou frisé

Préparation 35 min **Cuisson** 25 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 600 g de chou frisé coupé en lanières
- 800 g de pommes de terre
- 1 oignon finement haché
- 1 gousse d'ail pressée
- 1,5 dl de bouillon de légumes
- 2 dl de de crème liquide
- beurre
- 1 - 2 pommes à peau rouge râpées
- 40 g de noisettes grillées, hachées
- 1 cs de feuilles de thym
- sel, poivre
- noix de muscade
- 6 tranches de lard cru coupé en lanières (facultatif)

Préparation :

1. Chou frisé: faire revenir l'oignon et l'ail dans le beurre. Ajouter le chou frisé, faire revenir brièvement. Mouiller avec le bouillon, cuire 10-15 min. Incorporer la crème, porter à ébullition. Ajouter les pommes, les noisettes et le thym, rectifier l'assaisonnement. Verser dans un plat ou des ramequins préalablement beurrés, répartir le lard par-dessus.
2. Râper les pommes de terre. Ajouter la crème à rôtir et le sel, mélanger, puis répartir sur la préparation.
3. Cuire 25-30 min au milieu du four préchauffé à 200-220°C, décorer.

D'après une recette de «swissmilk »