



Gratin de pommes de terre, poireaux, lardons et gratin de blettes ricotta et escalopes au citron

Gratin de pommes de terre, poireaux, lardons (pour 4 personnes)

- 800 gr de pommes de terre
- 2 poireaux
- 2 tranches épaisses de lard fumé
- 500 ml de lait
- 100 ml de crème fraîche
- 20 gr de beurre
- Noix de muscade
- 4 oeufs bien frais
- Sel et poivre du moulin

1/ Préchauffez le four à 180°.

2/ Dans une casserole, faites chauffer le lait, la crème, sel, poivre et muscade sur feu doux. Remuez souvent.

3/ Lavez et émincez les poireaux en rondelles. Epluchez et coupez les pommes de terre en fines lamelles.

4/ Beurrez un plat à four. Alternez une couche de pommes de terre, une couche de poireaux, une couche de lardons, et terminez par une couche de pommes de terre.

Salez et poivrez. Versez la crème et le lait chaud dessus.

5/ Enfournez pendant +/-1h.

6/ Cuisez vos oeufs au plat

7/ Servez votre gratin sur assiette avec les oeufs au plat



Gratin de blettes ricotta et escalopes au citron (pour 6 personnes)

Pour le gratin :

- 1 botte de blettes
- 3 oeufs
- Beurre
- 350 g de ricotta
- 50 g de pignons
- Muscade
- Sel et poivre du moulin

Pour les escalopes :

- 4 fines escalopes de veau
- 50g de farine
- 1 citron non traité
- 10 cl de vin blanc
- Persil haché
- 40g de beurre
- Sel et poivre du moulin

1/ Nettoyez les blettes, taillez-les en tronçons et blanchissez-les à l'eau salée. Egouttez et réservez.

2/ Dans une poêle faites revenir légèrement les blettes au beurre, et réservez.

3/ Battez les oeufs en omelette ajoutez la ricotta, sel, poivre, muscade et les pignons.

4/ Dans un plat à gratin, versez les blettes et recouvrez de la préparation. Faites gratiner jusqu'à obtention d'une couleur bien dorée.

5/Passez les escalopes dans la farine.

6/Prélevez le zeste et le jus du citron. Portez à ébullition avec le vin blanc dans un poêlon. Salez, poivrez et ajoutez le persil haché.

7/Faites revenir les escalopes dans du beurre

8/ Quand les escalopes sont cuites, nappez de sauce et accompagnez de gratin.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/actualites/article_gratin-de-pommes-de-terre-poireaux-lardons-et-gratin-de-blettes-ricotta-et-escalopes-au-citron?id=9138139&emissionId=5931