PLAT PRINCIPAL

GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX ÉPINARDS ET À LA NOIX DE COCO

★★★★☆ (138)

ENV. 1H 50 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 4 échalotes
- 4 cs d'huile de colza
- 300 g d'épinards en branches
- 1,2 kg de pommes de terre à chair farineuse
- 2 cc de sel
- un peu de poivre
- 2 limettes, le zeste et le jus (60 ml)
- 150 g de crème de coco
- 1,5 dl de bouillon de légumes tiède
- 1 cs d'huile de colza pour graisser le plat

Pour le topping

- 0,5 dl d'huile de colza
- 2 piments rouges coupés en fines rondelles
- 3 gousses d'ail émincées
- 2 cm de gingembre coupé en fines lamelles

Pour le dressage

- 1 oignon botte coupé en fines rondelles
- ½ botte de coriandre hachée grossièrement

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C. Couper les échalotes en fines rondelles. Faire chauffer l'huile de colza dans une grande poêle et y faire dorer les échalotes pendant env. 8 minutes.
2. Ajouter les épinards et faire revenir brièvement jusqu'à réduction et cuisson complète. Mettre la préparation dans un récipient et réserver.
3. Eplucher les pommes de terre et les couper en fines rondelles. Les mélanger délicatement à la préparation épinards/échalotes. Saler, poivrer généreusement et ajouter le zeste et le jus des limettes. Huiler le plat à gratin. Y disposer les pommes de terre et les épinards en couches succes-sives.
4. Mélanger la crème de coco et le bouillon, puis verser la liaison sur le gratin. Recouvrir le plat de papier aluminium et enfourner pendant env. 60 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.
5. Pendant ce temps, faire chauffer l'huile de colza dans une poêle. Pour le topping, faire dorer les piments, l'ail et le gingembre dans l'huile chaude. Retirer le papier aluminium et augmenter la température du four à 200 °C. Répartir l'huile aromatisée sur le gratin, puis terminer la cuisson pendant environ 10 à 15 minutes.

ASTUCE

- La crème de coco peut être remplacée par du lait de coco (le mélanger avec 1,3 dl de bouillon de légumes).