

PLAT PRINCIPAL

PURÉE DE POMME DE TERRE GRATINÉE



★★★★★ (97)

ENV. 50 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Utiliser des restes de purée de pomme de terre et les mélanger avec du jaune d'œuf ou:

pour la purée

- 800 g de pommes de terre à chair farineuse
- 3 dl de lait
- 30 g de beurre
- 1 ½ cc de sel
- poivre et noix de muscade

pour la farce

- 1 oignon
- 100 g de carré de porc fumé
- 100 g de gruyère râpé
- 100 g de crème fraîche
- 2 œufs
- 1 botte de ciboulette

PRÉPARATION

- 1 Éplucher les pommes de terre et les couper en petits morceaux. Les faire cuire dans la vapeur jusqu'à ce qu'elles deviennent très tendres. Chauffer le lait et l'assaisonner avec du sel, du poivre et de la noix de muscade. Passer les pommes de terre encore chaudes au passe-vite. Répartir le beurre dessus et bien mélanger.
- 2 Éplucher l'oignon, le hacher finement et le faire revenir brièvement. Couper le carré de porc en petits morceaux et mélanger avec l'oignon. Ajouter la moitié du fromage, la crème fraîche et les œufs battus et mélanger avec la purée de pommes de terre. Hacher finement la ciboulette et l'incorporer.
- 3 Verser la masse dans un plat à gratin et saupoudrer du reste du fromage. Gratiner pendant 20 minutes au four à chaleur tournante à 180 °C.

ASTUCE

- Utiliser des petits cubes de jambon, de lard ou de truite au lieu du carré de porc.
- Au lieu de la viande, ajoutez des petites cubes de légumes.