

GRATIN DE POMMES DE TERRE À LA PAYSANNE

Pour 4 personnes

- 1 kg de pommes de terre
- 5 tranches de jambon blanc
- 3 beaux oignons
- moutarde forte
- 1/2 bol de crème fraîche
- 75 g de gruyère râpé
- 1/2 verre de lait
- sel, poivre, persil

Faire cuire les pommes de terre dans un grand volume d'eau salée. Vérifier qu'elles restent un peu fermes au terme de leur cuisson.

Peler et émincer les oignons, les faire fondre à la poêle dans un filet d'huile, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Couper le jambon en petits carrés (1cm) et le badigeonner de moutarde.

Mélanger la crème fraîche avec le gruyère. Peler les pommes de terre, les couper en rondelles. Mettre le four à chauffer à 220°C. Beurrer un plat à four, en tapisser le fond avec une 1ère couche de pommes de terre.

Recouvrir de la moitié du jambon puis de la moitié des oignons. Saler et poivrer.

Recouvrir d'une seconde couche de pommes de terre, d'oignons et de jambon, assaisonner de nouveau.

Terminer par une couche de pommes de terre, recouvrir du mélange crème fraîche-gruyère et répandre le lait sur la surface. Saler, poivrer, saupoudrer de persil ciselé.

Mettre au four pour 20 à 30 mn, la surface doit être bien dorée.



PATIDOU COCOTTE

Par personne

- 1 patidou de taille moyenne
- 1 œuf
- 2 c. à soupe de crème fraîche
- 20 g de fromage râpé
- sel et poivre

Couper le chapeau du patidou et évider les graines à l'intérieur. Conserver le chapeau.

Mettre à cuire entre 45 minutes et 1h à 200°C (thermostat 6-7). Le patidou est cuit quand la chair est devenue tendre.

Lorsque le patidou est presque cuit, le sortir du four, casser un œuf dans la cavité, ajouter 2 cuillères de crème fraîche, sel et poivre, et recouvrir de fromage râpé.

Remettre à cuire pendant 15 minutes, en posant le chapeau sur la préparation.

Les sources du P'tit Bio :

LE P'TIT BIO

ANNÉE 2010 — SEMAINE 50

Produits d'origine Ile-et-Vilaine – Catégorie II issus de l'agriculture biologique - Certifié par ÉCOCERT—EPI – 35740 Pacé		Prix EPI à l'unité	DUO		FAMILLE	
			Quantité	Valeur	Quantité	Valeur
Bette ou Chicorée	Botte ou pièce	1,50 €	0	0	1	1,50
Courge rouge vif d'Etampe	kg	2,50 €	0,800	2,00	1	2,50
Patidou	pièce	1,50 €	0	0	1	1,50
Poireau	kg	2,20 €	1	2,20	1,500	3,30
Pomme de terre	kg	1,80 €	1	1,80	1,500	2,70
Radis noir	pièce	1,20 €	1	1,20	1	1,20
		Valeur		7,20 €		12,70 €

Pour annuler un panier

Avant le lundi 10h,

- un e-mail : paniers@epi-jdb.fr

- un coup de fil : 02 99 60 67 27



Tél. 02 99 60 67 27

site web : www.epi-jdb.fr

Mail : contact@epi-jdb.fr

Du patidou dans les paniers Famille !

Le Patidou est de la famille des courges.

Un petit conseil de David, notre encadrant technique, pour sa préparation : le mettre tel quel au four thermostat 6 pendant 20-30 min et la peau se décolle toute seule !

L'idéal pour préparer vos purées...

ATTENTION : pas de livraison la semaine 52 !

Comme chaque année, EPI—les Jardins du Breil ferme ses portes la dernière semaine de l'année, entre Noël et Nouvel an. Vous n'aurez donc pas de panier de légumes cette semaine —là !