

Fonds d'artichaut en gratin



Préparation : 15 minutes • Cuisson : 30 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 4 personnes

8 fonds d'artichaut surgelés – 1 oignon – 1 cuil. à soupe d'huile d'olive – 1 cuil. à café de cumin en poudre – 20 cl de crème liquide entière – 80 g de gouda – 1

cuil. à café de graines de cumin – Sel et poivre

Mettez les fonds d'artichaut à cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes.

Épluchez et émincez l'oignon, faites-le revenir dans l'huile d'olive. Ajoutez les fonds d'artichaut coupés en dés, le cumin en poudre, salez et poivrez.

Mettez la crème à chauffer, ajoutez la moitié du gouda coupé en petits dés. Mélangez jusqu'à ce qu'il soit totalement fondu. Salez légèrement et poivrez.

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7).

Placez les fonds d'artichaut et les oignons dans 4 plats à gratin individuels. Nappez de sauce au fromage puis couvrez du restant de fromage coupé en lamelles. Saupoudrez de graines de cumin. Mettez au four pour 10 minutes.

Conseil : Vous pouvez remplacer les artichauts par des aubergines pour varier les plaisirs.

Gratin dauphinois



Préparation : 20 minutes • Cuisson : 55 minutes • Difficulté : ★ Budget : ★

Pour 4 personnes

700 g de pommes de terre – 25 cl de lait – ¼ cuil. à café de noix de muscade en poudre – 15 cl de crème fraîche épaisse – 30 g de beurre – Sel et poivre

Pelez les pommes de terre et coupez-les en fines rondelles à l'aide d'une mandoline.

Portez le lait à ébullition avec la noix de muscade, salez, poivrez puis ajoutez les pommes de terre et laissez cuire 15 minutes.

Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

Disposez les pommes de terre dans 4 plats à gratin individuels.

Mélangez le lait et la crème, versez le tout sur les pommes de terre pour qu'elles soient totalement immergées.

Déposez le beurre en petites touches puis mettez au four pour 40 minutes.