

GRATIN D'AUTOMNE AU LARD FUMÉ ET PÈRE DANIEL

NOMBRE DE COUVERTS :	<input type="text" value="4"/>	CVTS
POIDS DE LA PORTION :	<input type="text" value="450"/>	GRAMMES
PRIX PAR PORTION (Prix HTVA)	<input type="text" value="2,2"/>	EUROS
TEMPS DE PREPARATION :	<input type="text" value="25"/>	MINUTES
TEMPS DE CUISSON :	<input type="text" value="40"/>	MINUTES



INGRÉDIENTS	QUANTITÉ	UNITÉ	PRIX [€/kg]	COÛT	FOURNISSEUR
Potimarron	800	Gr	1,00	0,80	
Pommes de terre	450	Gr	0,85	0,40	
Poireaux	300	Gr	2,28	0,68	
Lard fumé	150	Gr	13,13	1,96	
Fromage (Père Daniel)	150	Gr	22	3,30	
Crème fraîche	20	Cl	6,6	1,32	
Gousse d'ail	1	Pce			
Huile d'olive	1	Càs			
Muscade	1	Pincée			
Sel					
Poivre					
Chapelure					
Forfait épices				0,35	
TOTAL				8,81	

ALLERGÈNES :

MODE DE PRÉPARATION :

- 1) Laver le potimarron, le couper en deux, retirer les graines et couper la chair en dés.
- 2) Éplucher les pommes de terre et les couper en fines rondelles.
- 3) Nettoyer les poireaux et émincer finement.
- 4) Faire suer les poireaux 10 minutes dans une poêle avec un peu d'huile, ajouter le sel, le poivre et la muscade.
- 5) Cuire les morceaux de lard fumé (morceaux de 3 sur 3 et 0,5 cm épaisseur) dans un peu de matière grasse jusqu'à ce qu'ils soient dorés et croustillants et égoutter l'excédent de graisse.
- 6) Dans un bol, mélanger la crème, l'ail pressé, un peu de sel et de poivre.
- 7) Couper le fromage en tranches.

Montage du gratin :

- 1) Préchauffer le four à 190°C (chaleur tournante).
- 2) Dans un plat à gratin beurré, alterner successivement les couches suivantes jusqu'à épuisement des ingrédients:
Une couche de pommes de terre, une couche de poireaux, quelques morceaux de potimarron, quelques morceaux de lard, un peu de sauce crème.
- 3) Terminer par les tranches de fromage et un peu de chapelure.
- 4) Cuire pendant 35 minutes à couvert, et cuire encore 15 minutes à découvert pour gratiner.

Tips: > servir avec une salade croquante de chicons, pommes, noix et une vinaigrette au miel — parfait pour équilibrer la richesse du gratin :-)