



Plats d'accompagnement

Gratin de pommes de terre

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes de pommes de terre (farineuses)
250 grammes de carottes (coupées grossièrement)
50 grammes de noix (grillées, hachées grossièrement)
2 brins de persil (finement hachées)
2 brins thym (fijngehakt)
60 grammes de mozzarella (râpée)
200 grammes de mâche
2 cuillères à soupe de vinaigre de vin
1 cuillère à café de moutarde
6 cuillères à soupe d'huile d'olive
3 jaunes d'oeuf
noix de muscade
2 oranges
sucre
poivre
sel

Méthode de préparation

Faites cuire les pommes de terre épluchées pendant 25 minutes avec les carottes. Pendant ce temps, coupez la chair des oranges entre chaque membrane en récoltant le jus.

Incorporez le persil et le thym à la mozzarella. Mélangez le vinaigre avec la moutarde, 2 cuillerées à soupe de jus d'orange et 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Assaisonnez avec du sel, du poivre et une pincée de sucre.

Égouttez les pommes de terre et les carottes. Passez-les au moulin à légumes et incorporez-y les jaunes d'œuf. Assaisonnez avec du sel et de la noix de muscade.

Confectionnez un rouleau de purée et coupez-le en 12 parts égales. Faites revenir ces rondelles dans 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive. Parsemez de mozzarella et enfournez sous le gril durant 3 à 4 minutes.

Accompagnez de mâche nettoyée, de quartiers d'orange et de noix. Enfin, versez quelques gouttes de vinaigrette sur le tout.

