

## PETIT ABC DES GRATINS

Pour un grand plat à gratin d'env. 3 litres (4 personnes)

**1** La connaissance de quelques principes de base permet de créer des gratins personnalisés. Les féculents constituent la base rassasiante. Mettre dans le plat des pommes de terre cuites, seules ou complétées par des extras (voir ci-dessous). Concernant les condiments, toujours se rappeler que moins, c'est mieux. Le plus souvent, une épice suffit, en plus du sel et du poivre.



### POMMES DE TERRE

Prendre de préférence des pommes de terre en robe des champs de la veille. Les couper en rondelles et les mettre dans le plat graissé.

Quantité: 800 g à 1 kg

Extras: dés de jambon ou lardons, ail, tomates séchées

Condiments: cumin, muscade, paprika

### PÂTES

Cuire les pâtes juste al dente, mettre dans le plat graissé.

Quantité: 250 à 300 g (non cuites)

Extras: cervelas, fromage d'Italie, jambon, lard (en lardons ou en fines lanières), ail, oignons

Condiments: cumin, muscade, pesto, tapenade ou concentré de tomate

### GNOCCHIS, KNÖPFLIS ET SPÄTZLIS

Mettre les pâtes cuites dans le plat graissé.

Quantité: 600 à 750 g

Extras: jambon cru, jambon cuit, lard (en lardons ou en fines lanières), oignons, ananas en dés

Condiments: piment, curry, paprika

### RIZ

Cuire le riz en le tenant croquant, mettre dans le plat graissé.

Quantité: 250 à 300 g (non cuit)

Extras: olives, tomates séchées

Condiments: flocons de piment, coriandre en poudre, zeste râpé d'un citron non traité