# Menu de novembre 2017

## Gratin de pommes de terre aux herbes

( pour 4 personnes ou … 2 personnes pour 2 repas)

- 1 kg de pommes de terre à chair tendre
- 3 oeufs
- 3 quarts de litre de lait de riz (ou autre lait : avoine, soja),
- 200 g de fromage râpé (emmenthal ou comté et pécorino ou brebis)
- thym, romarin, basilic, estragon, marjolaine mélangés ou mixés ensemble
- 4 gousses d'ail
- un mélange de petites graines : sésame, oeillette, lin, chanvre, tournesol - une petite demi-cuillère à café de chaque dans un bol
- huile d'olive, sel, poivre

1 Découper en rondelles les pommes de terre épluchées. Les rincer.

2 Dans un grand plat à four, frotter les gousses d'ail sur les dents d'une fourchette, afin d'obtenir une belle pulpe à étaler sur le plat. Ajouter une petite cuillère d'huile. Préchauffer le four à 180°.

3 Dans un saladier, battre les oeufs avec un demi-litre de lait, ajouter le sel, le poivre et les herbes.

4 Dans le plat, alterner couches de pommes de terre et fromage. Avant la dernière couche de pommes de terre, verser le contenu du saladier ; déposer avec élégance les pommes de terre qui restent, compléter avec le lait juste à hauteur des légumes, pas plus. Parsemer de fromage et du mélange de graines.

5 Enfourner pour 1 heure et quart.

Suggestion : Servir avec une bonne salade de saison aillée.

S'il en reste, pas de problème : déposer le surplus dans un autre petit plat, il suffira de le réchauffer au four accompagné d'une entrée plus conséquente.
Par exemple : salade en chiffonnade (découpée en lanières), carotte et potimarron râpés, olives hachées, graines de tournesol préalablement trempées 2 heures puis égouttées et une sauce – 1 petite càc de purée d'amande blanche délayée dans le jus d'un citron, 2 càs d'huile d'olive, 1càs de tamari, 1 càc de levure maltée, 1 échalote hachée et du romarin.