



LES RECETTES DES HERBETTES

Septembre 2026

GRATIN DE POMMES DE TERRE ET DE CIRSE MARAÎCHER



une grande brassée de feuilles de cirse
1 oignon
5 pommes de terre crues passées à la râpe à roesti

Laver et couper les feuilles de cirse en tronçons. Faire revenir les oignons en petits morceaux dans un peu d'huile puis faire 'tomber' le cirse quelques minutes. Saler.

Dans un plat à gratin huilé, mélanger les patates et le mélange de cirse.

Ajouter une liaison :

1 brique de crème de soja
3dl de lait d'avoine
2CC de bouillon en poudre
1 bouchon de cognac
1 oeuf.

Pour les finitions :

Version 1, râper du parmesan pour en couvrir le gratin.

Version 2, 20 minutes avant la fin de la cuisson, mettre sur le dessus du gratin des rondelles de bûche de chèvre.

Cuisson: 50 minutes à 180°C.