

Mes petits gratins

Thierry Roussillon

Plat unique et économique,
vive le gratin!



FIRST
Editions

Mes petits gratins

Thierry Roussillon

FIRST
 Editions

Légende des pictos



.... Nombre de personnes



.... Temps de préparation



.... Temps de cuisson



.... Temps de repos



.... Temps de réfrigération



.... Temps de congélation

© Éditions First, 2011

Cette œuvre est protégée par le droit d'auteur et strictement réservée à l'usage privé du client. Toute reproduction ou diffusion au profit de tiers, à titre gratuit ou onéreux, de tout ou partie de cette œuvre est strictement interdite et constitue une contrefaçon prévue par les articles L 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. L'éditeur se réserve le droit de poursuivre toute atteinte à ses droits de propriété intellectuelle devant les juridictions civiles ou pénales.

ISBN : 978-2-7540-2256-9

ISBN Numérique : 9782754034777

Dépôt légal : novembre 2011

Direction éditoriale : Aurélie Starckmann

Édition : Audrey Bernard et Marine Schœser

Mise en page : ReskatoЯ 🐼

Couverture : Olivier Frenot

Éditions First-Gründ

60, rue Mazarine

75006 Paris

Tél. 01 45 49 60 00

Fax 01 45 49 60 01

E-mail : firstinfo@efirst.com

Site internet : www.editionsfirst.fr

Introduction

À la fois fondants et croustillants, les gratins font le bonheur des petits et des grands gourmands. Polyvalents et créatifs, ils aiment la simplicité et les grandes tablées, mais savent aussi se faire raffinés, servis dans de jolis petits plats individuels.

Salés, ils aiment tous les fromages et se déclinent autour des pâtes, des légumes, des produits de la mer ou des saveurs carnées.

Sucrés, ils font de vos desserts de grands moments de joie, autour des fruits, des épices ou du chocolat.

Attention, préchauffez le gril du four : ça va gratiner !

GRATINS DE PÂTES, RIZ ET CÉRÉALES



Penne gratinées au jambon et aux champignons



6 pers.



20 min



50 min

600 g de penne • 300 g de tomates bien mûres • 300 g de champignons de Paris • 5 cuil. à soupe d'huile d'olive • 250 g de jambon cru • 1 gousse d'ail • 150 g de parmesan râpé • sel • poivre

❶ Portez une casserole d'eau à ébullition. Ébouillantez les tomates pendant 1 minute. Égouttez-les, pelez-les, ouvrez-les, épépinez-les et concassez-les. Coupez en biseau les pieds terreux des champignons et essuyez-les dans un linge humide. Émincez-les. Pelez la gousse d'ail et écrasez-la en appuyant fortement avec le plat de la lame d'un couteau. Découpez le jambon en dés. ❷ Versez l'huile d'olive dans une sauteuse et faites dorer les dés de jambon et la gousse d'ail écrasée. Ajoutez les champignons et prolongez la cuisson de 5 minutes. Retirez la gousse d'ail et jetez-la. Incorporez les tomates concassées et

• 6 • Mes petits gratins

laissez mijoter 15 minutes. ③ Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). ④ Portez une casserole d'eau salée à ébullition et faites cuire les pâtes pendant une dizaine de minutes. Elles doivent être al dente. Égouttez-les et ajoutez-les dans la sauteuse. Salez, poivrez et mélangez. Versez-les dans un plat allant au four et saupoudrez de parmesan. Enfournez pour 15 minutes environ.

Gratin de gnocchis

 6 pers.  20 min  40 min

800 g de gnocchis • 150 g de parmesan • 2 cuil. à soupe d'huile

Pour la béchamel : 75 g de beurre • 75 g de farine • 75 cl de lait • 1 pincée de noix de muscade râpée • sel • poivre

① Faites fondre le beurre dans une casserole. Saupoudrez de farine et remuez avec une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'un «roux» (le mélange doit se colorer). Versez le lait. Portez l'ensemble à ébullition sans cesser de mélanger. ② Baissez le feu, assaisonnez avec du sel, du poivre et de la muscade, et laissez la sauce épaissir pendant 10 minutes sans cesser de remuer. Si, malgré tous

vos efforts, des grumeaux subsistent dans votre sauce, passez-la au mixeur plongeant. Rectifiez l'assaisonnement.

③ Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). ④ Portez une casserole d'eau salée à ébullition et faites cuire les gnocchis pendant quelques minutes (suivez les indications sur le paquet). Égouttez-les rapidement et versez-les dans un plat à gratin huilé. Nappez de sauce, saupoudrez de parmesan râpé et enfournez pour 15 minutes.

Gratin de macaronis à la béchamel et au parmesan

 6 pers.  20 min  40 min

800 g de macaronis • 150 g de parmesan râpé • 2 cuil. à soupe d'huile

Pour la béchamel : 150 g de parmesan râpé • 75 g de beurre • 75 g de farine • 75 cl de lait • 1 pincée de noix de muscade râpée • sel • poivre

① Faites fondre le beurre dans une casserole. Saupoudrez de farine et remuez avec une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'un «roux» (le mélange doit se colorer). Versez le lait et ajoutez le parmesan. Portez l'ensemble à ébullition sans cesser de mélanger. ② Baissez le feu,

• 8 • Mes petits gratins

assaisonnez de sel, poivre et muscade, et laissez la sauce épaissir pendant 10 minutes sans cesser de remuer. Si, malgré tous vos efforts, des grumeaux subsistent dans votre sauce, passez-la au mixeur plongeant. Rectifiez l'assaisonnement. ③ Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). ④ Portez une casserole d'eau salée à ébullition et faites cuire les pâtes pendant une dizaine de minutes. Elles doivent être al dente. Égouttez-les rapidement et versez-les dans un plat à gratin huilé. Nappez de sauce, saupoudrez de parmesan et enfournez pour 15 minutes.

Gratin de crozets au beaufort

 6 pers.  30 min  40 min

500 g de crozets • 200 g de beaufort • 100 g de beurre
• sel • poivre

① Portez une casserole d'eau salée à ébullition et faites cuire les crozets pendant 20 minutes environ. ② Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). ③ Égouttez les crozets et mélangez-les dans un plat creux avec le beaufort. Salez et poivrez. ④ Versez cette préparation dans un plat à gratin. Disposez des noix de beurre à la surface du plat et enfournez pour 15 minutes environ. Dégustez bien chaud.

Gratin de macaronis au gorgonzola et aux amandes

 6 pers.  20 min  40 min

**800 g de macaronis • 150 g de parmesan râpé • 1 cuil.
à soupe d'huile**

**Pour la béchamel : 150 g de gorgonzola • 150 g
d'amandes concassées • 75 g de beurre • 75 g de farine
• 75 cl de lait • sel • poivre**

❶ Coupez le fromage en morceaux. Faites fondre le beurre dans une casserole. Sautonnez de farine et remuez avec une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'un « roux » (le mélange doit se colorer). Versez le lait et ajoutez les morceaux de fromage. Portez l'ensemble à ébullition sans cesser de mélanger. ❷ Baissez le feu, assaisonnez et laissez la sauce épaissir pendant 10 minutes, sans cesser de remuer. Si, malgré tous vos efforts, des grumeaux subsistent dans votre sauce, passez-la au mixeur plongeant. Ajoutez les amandes et rectifiez l'assaisonnement. ❸ Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). ❹ Portez une casserole d'eau salée à ébullition et faites cuire les pâtes pendant une dizaine de minutes. Elles doivent être al dente. Égouttez-les rapidement et versez-les dans un plat à gratin huilé.

Nappez de sauce, saupoudrez de parmesan et enfournez pour 15 minutes.

Gnocchis aux trois fromages en gratin

 6 pers.  20 min  40 min

800 g de gnocchis • 150 g de parmesan râpé • 2 cuil.
à soupe d'huile • sel • poivre

Pour la béchamel : 75 g de fontine râpée (ou
d'abondance) • 75 g de mozzarella coupée en morceaux
• 75 g de beurre • 75 g de farine • 75 cl de lait • 1 pincée
de noix de muscade râpée

❶ Faites fondre le beurre dans une casserole. Saupoudrez de farine et remuez avec une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'un «roux» (le mélange doit se colorer). Versez le lait. Portez l'ensemble à ébullition sans cesser de mélanger. Baissez le feu, assaisonnez de sel, poivre et muscade, et incorporez les fromages. ❷ Laissez la sauce épaissir pendant 10 minutes sans cesser de remuer. Si, malgré tous vos efforts, des grumeaux subsistent dans votre sauce, passez-la au mixeur plongeant. Rectifiez l'assaisonnement. ❸ Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). ❹ Portez une casserole d'eau salée à ébullition et faites cuire les gnocchis

pendant quelques minutes (suivez les indications sur le paquet). Égouttez-les rapidement et versez-les dans un plat à gratin huilé. Nappez de sauce, saupoudrez de parmesan râpé et enfournez pour 15 minutes.

Lasagnes aux asperges vertes



6 pers.



20 min



40 min

18 plaques de lasagnes • 4 douzaines d'asperges vertes
• 4 cuil. à soupe de parmesan râpé • 2 cuil. à soupe d'huile

Pour la béchamel : 50 g de beurre • 50 g de farine
• 50 cl de lait • 1 pincée de noix de muscade râpée
• sel • poivre

❶ Coupez la queue des asperges pour ne conserver que la partie la plus tendre. Épluchez-les si nécessaire et essuyez-les dans du papier absorbant légèrement humide. Coupez-les en petits morceaux et faites-les cuire 5 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée. Égouttez-les. ❷ Préparez la béchamel : dans une casserole, faites fondre le beurre. Saupoudrez de farine et remuez avec une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'un «roux» (le mélange doit se colorer). Versez le lait et portez l'ensemble à ébullition sans cesser

de mélanger. Baissez le feu, assaisonnez de sel, poivre et muscade, et laissez la sauce épaissir pendant 10 minutes sans cesser de remuer. Si, malgré tous vos efforts, des grumeaux subsistent dans votre sauce, passez-la au mixeur plongeant. ❸ Hors du feu, ajoutez les morceaux d'asperges. ❹ Pendant ce temps, portez une grande casserole d'eau salée à ébullition et faites cuire les plaques de lasagnes pendant une dizaine de minutes. Elles doivent être al dente. Égouttez-les et plongez-les dans l'eau froide, afin qu'elles ne collent pas entre elles. ❺ Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Huilez un plat allant au four. Déposez dans le fond une couche de lasagnes, étalez une couche de garniture, saupoudrez de parmesan et recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par la garniture. Enfournez pour 15 minutes environ. Dégustez immédiatement.

Lasagnes aux aubergines et aux courgettes



6 pers.



25 min



40 min



45 min

18 plaques de lasagnes • 8 courgettes • 1 aubergine
• 6 cuil. à soupe de parmesan râpé • 6 cuil. à soupe
d'huile • gros sel • sel • poivre

Pour la béchamel : 50 g de beurre • 50 g de farine
• 50 cl de lait • 1 pincée de noix de muscade râpée

❶ Lavez l'aubergine. Essuyez-la. Retirez les extrémités et coupez-la en dés. Rassemblez-les dans une passoire et saupoudrez-les de gros sel pour les faire dégorger. Laissez-les ainsi pendant 45 minutes. ❷ Lavez les courgettes, essuyez-les. Retirez les extrémités et coupez-les en dés. Passez rapidement les dés d'aubergine sous l'eau pour retirer l'excédent de sel et séchez-les sur du papier absorbant. ❸ Versez 4 cuillerées à soupe d'huile d'olive dans une casserole posée sur feu vif et faites colorer les dés d'aubergine et de courgettes pendant 3 minutes en mélangeant bien. Baissez le feu, couvrez la sauteuse et prolongez la cuisson de 10 minutes. Salez et poivrez. ❹ Préparez la béchamel : dans une casserole, faites fondre le beurre. Saupoudrez de farine et remuez avec une cuillère en bois jusqu'à l'obtention d'un « roux » (le mélange doit

se colorer). Versez le lait et portez l'ensemble à ébullition sans cesser de mélanger. Baissez le feu, assaisonnez de sel, poivre et muscade, et laissez la sauce épaissir pendant 10 minutes, sans cesser de remuer. Si, malgré tous vos efforts, des grumeaux subsistent dans votre sauce, passez-la au mixeur plongeant. ⑤ Hors du feu, ajoutez les dés de courgettes et d'aubergine. Rectifiez l'assaisonnement. ⑥ Pendant ce temps, portez une grande casserole d'eau salée à ébullition et faites cuire les plaques de lasagnes pendant une dizaine de minutes. Elles doivent être al dente. Égouttez-les et plongez-les dans l'eau froide, afin qu'elles ne collent pas entre elles. ⑦ Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Huilez un plat allant au four. Déposez dans le fond une couche de lasagnes, étalez une couche de garniture, saupoudrez de parmesan et recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par la garniture. ⑧ Enfournez pour 15 minutes environ. Dégustez immédiatement.