

Les gratins de Christophe

GRATIN ABRICOTS, BISCUITS CUILLÈRE, AU COINTREAU	4
GRATIN FEUILLETÉ PASSION & FRAMBOISES	5
GRATIN LAMBIC KRIEK & CERISES NOIRES	6
GRATIN FRANGIPANE & RAISINS À LA CANNELLE	7
GRATIN CRÈME DE MARRON, POIRES CONFÉRENCE	8
GRATIN POMMES, ABRICOTS AU THYM & CRÉMEUX CHOCOLAT	9
GRATIN FRANGIPANE, ABRICOTS & CACAHUÈTES	10
GRATIN GRANNY SMITH À L'AMANDE, GRANITÉ DE CIDRE & RAISINS SECS	11
GRATIN THÉ EARL GREY, PRUNEAUX & FRUITS SECS	12
GRATIN VIN DE BANYULS, NOIX & ABRICOTS POÊLÉS	13
GRATIN PAPAYES, ANANAS & CITRON AU POIVRE	14
GRATIN RHUBARBE, CITRON & VANILLE	15
GRATIN SEMOULE AUX MIRABELLES	16
GRATIN BERGAMOTE & CHOCOLAT	17
GRATIN MINUTE, AU CHAMPAGNE ROSÉ	18
GRATIN MANDARINES & MIEL AU CHAMPAGNE	19
GRATIN ANANAS À LA PINA COLADA	20
GRATIN SOUFFLÉ À L'ORANGE, CHOCOLAT NOIR, COINTREAU & LITCHIS	21
GRATIN BANANES, MANGUES & GRIOTTES	22
GRATIN GRIOTTES, POIRES & PISTACHES	23
GRATIN POIRES & PÊCHES À LA CRÈME DE CASSIS	24
GRATIN PÊCHES BLANCHES, GROSEILLES, SORBET AU LAIT D AMANDES	25
GRATIN FRANGIPANE À LA PÊCHE JAUNE, COULIS DE FRAISE & ROMARIN	26
GRATIN FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES & NOIRS	27
GRATIN EN ROUGE & NOIR	28
GRATIN FLEUR D'ORANGER, NOISETTES, PÊCHES BLANCHES & ABRICOTS	29
GRATIN POIRES, PAMPLEMOUSSES, PISTACHES & COCO	30
GRATIN SOUFFLÉ DE POIRES WILLIAMS, CHOCOLAT & SAFRAN	31
GRATIN FRUITS EXOTIQUES PARFUMÉ AU MALIBU	32
GRATIN CHOCOLAT & MIRABELLES AU THYM FRAIS	33
GRATIN FIGUES À LA CANNELLE & AMANDES FRAÎCHES	34
GRATIN ANANAS AU KIRSCH, CERISES ROUGES & JAUNES À LA MENTHE	35
GRATIN COLA AUX FRAMBOISES	36
GRATIN FRAISES DES BOIS, HUILE D'OLIVE & CITRON	37
GRATIN ORANGES & BANANES AUX NOIX DE PÉCAN	38
GRATIN CITRON VERT & FRAISES DES BOIS	39
GRATIN AGRUMES AU MIEL & BRISURES DE MERINGUE	40
GRATIN FRUITS D'ÉTÉ & SIROP D'ORGEAT	41
GRATIN BANANES, FRAISES & RHUBARBE	42
GRATIN CAMEMBERT	44
GRATIN ÉPINARDS À LA RACLETTE	45
GRATIN POIREAUX AU BASILIC	46
GRATIN POMMES DE TERRE AU MUNSTER	47
GRATIN RATATOUILLE AU LAURIER	48
GRATIN SALSIFIS AUX FOIES DE VOLAILLE	49
GRATIN ENDIVES AU MIEL & JAMBON DE BAYONNE	50

GRATIN MACARONIS AU THON	51
GRATIN ESCARGOTS	52
GRATIN LÉGUMES DU JARDIN	53
GRATIN COQUILLETES AUX ŒUFS	54
GRATIN CŒURS D'ARTICHAUT & LARDONS	55
GRATIN DAUPHINOIS.....	56
GRATIN PURÉE DE CAROTTES AU BACON.....	57
GRATIN DEUX SAUMONS	58
GRATIN SAINT JACQUES.....	59
GRATIN QUENELLES DE MOELLE	60
GRATIN BROCOLIS	61
GRATIN FENOUIL AU CHÈVRE	62
GRATIN FRUITS DE MER AU SAFRAN.....	63
GRATIN COQUILLES SAINT-JACQUES	64
GRATIN COURGETTES FARCIES.....	65
GRATIN CONCOMBRE À LA PANCETTA.....	66
GRATIN CHOU-FLEUR AU SAINT-MARCELLIN.....	67
GRATIN TAGLIATELLES & CHAMPIGNONS	68
GRATIN COLIN AUX TOMATES	69
GRATIN MORUE DE «GORETTE»	70
GRATIN COURGETTES À LA PROVENÇALE	71
GRATIN BATAVIA & OIGNONS BLANCS	72
GRATIN TOMATES FARCIES.....	73
GRATIN CÉLERI-RAVE AU THYM	74
GRATIN PARMENTIER	75
GRATIN HUÎTRES AU CHAMPAGNE	76
GRATIN CHOUX VERTS	77
GRATIN PETITS POIS AUX POINTES D'ASPERGE.....	78
GRATIN FIGUES AU FENOUIL	79
GRATIN POTIRON AU CHORIZO	80
GRATIN AUBERGINES AU PARMESAN	81
GRATIN BLETTES AU ROQUEFORT	82
INDEX DES FRUITS UTILISÉS DANS LES RECETTES SUCRÉES.....	83
INDEX DES PRODUITS UTILISÉS DANS LES RECETTES SALÉES	85

Les gratins sucrés

GRATIN ABRICOTS, BISCUITS CUILLÈRE, AU COINTREAU

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des assiettes individuelles.

Temps de préparation: 30 minutes.

Ingrédients :

12 abricots	30 g de sucre semoule (2)
18 biscuits cuillère	15 g de Maïzena
1 feuilles de gélatine	2 jaunes d'œufs
5 cl d'eau	8 cl de lait entier
60 g de sucre semoule (1)	6 cl de crème fraîche liquide
2 cuillerées à soupe de Cointreau (1)	1 cl de Cointreau (2)
20 g de beurre	3 blancs d'œufs
25 g de sucre cassonade	50 g de sucre (3)
1 gousse de vanille	30 g de sucre glace
25 cl de nectar d'abricot	1 branche de menthe fraîche

- 1 Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau bien froide.
- 2 Dénoyautez les abricots.
- 3 Faites bouillir l'eau et le sucre (3), ajoutez le Cointreau (1) et, à l'aide d'un pinceau, imbibe les biscuits cuillère. Disposez-les dans un plat allant au four. Poêlez les abricots avec le beurre, le sucre cassonade et la vanille fendue et grattée pendant 3 minutes à feu vif.
- 4 Mélangez énergiquement le sucre (1), la Maïzena et les jaunes d'œufs.
- 5 Dans une casserole, faites bouillir le lait et la crème et versez sur le mélange précédent (étape 4). Reversez dans la casserole et faites cuire à feu doux jusqu'à épaississement. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée et le Cointreau (2). Réservez.
- 6 Versez les blancs d'œufs dans un saladier et fouettez au batteur électrique. Ajoutez le sucre (2) en plusieurs fois, la meringue doit être de consistance souple et crémeuse. Ajoutez une petite partie de la meringue dans la crème, mélangez délicatement, puis ajoutez le restant. Tout en mélangeant, tournez le récipient et remuez afin que le mélange soit bien lisse.
- 7 Préchauffez le four en position gril. Versez la crème sur le dessus des abricots en la répartissant bien, passez 3 à 4 minutes sous le gril du four. Saupoudrez de sucre glace, rangez les abricots et versez sur les assiettes le nectar d'abricot, que vous aurez préalablement réduit à 10 cl en le portant à ébullition. Décorez avec les feuilles de menthe et servez aussitôt.

GRATIN FEUILLETÉ PASSION & FRAMBOISES

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des assiettes individuelles.

Temps de préparation: 1 heure et 30 minutes.

Ingrédients :

6 fruits de la passion	25 g de Maïzena
400 g de framboises	5 jaunes d'œuf
3 feuilles de gélatine	15 cl de lait entier
250 g de pâte feuilletée	12 cl de crème liquide
10 cuillerées à soupe de nectar d'abricot	1 cuillerée à soupe de rhum blanc
5 cuillerées à soupe de jus d'orange	6 blancs d'œufs
60 g de sucre semoule (1)	65 g de sucre semoule (2)
	30 g de sucre glace

Dorure :

- 1 œuf
- 1 pincée de sel

- 1 Ramollissez les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau bien froide.
- 2 Étalez la pâte feuilletée à 3 mm d'épaisseur et coupez des rectangles de 5 cm sur 10. Dans un bol, fouettez l'œuf et le sel et, à l'aide d'un pinceau, dorez les rectangles feuilletés, puis laissez reposer 1 heure au réfrigérateur. Pendant ce temps, préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6). Faites cuire 20 à 25 minutes au four, puis laissez refroidir. Coupez horizontalement les feuilletés en deux parts.
- 3 Pour la sauce, coupez les fruits de la passion, ôtez la pulpe, mélangez-la avec le nectar d'abricot et le jus d'orange, ajoutez une pincée de sucre si nécessaire.
- 4 Mélangez énergiquement le sucre (1), la Maïzena et les jaunes d'œufs.
- 5 Dans une casserole, faites bouillir le lait et la crème et versez sur le mélange précédent. Reversez dans la casserole et faites cuire à feu doux en continuant à remuer jusqu'à épaississement. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée et le rhum, puis réservez.
- 6 Versez les blancs d'œufs dans un saladier et fouettez au batteur Électrique, incorporez le sucre (2) en plusieurs fois, la meringue doit être de consistance souple et crémeuse. Mettez un peu de la meringue dans la crème, mélangez délicatement, puis ajoutez le restant. Tout en mélangeant, tournez le récipient et remuez afin que la crème soit bien lisse.
- 7 Préchauffez le four en position gril. Versez-la sur le dessus des feuilletés. Disposez les framboises, recouvrez de crème et de sucre glace. Faites gratiner 3 minutes sous le gril, versez la sauce sur l'assiette, ajoutez le feuilleté.

GRATIN LAMBIC KRIEK & CERISES NOIRES

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des assiettes creuses.

Temps de préparation: 20 minutes.

Ingrédients :

600 g de cerises noires

5 cl de crème liquide

30 g de beurre

30 g de sucre cassonade

1 cuillerée à soupe de kirsch

2 cuillerées à soupe d'eau

6 jaunes d'oeufs

90 g de sucre semoule

10 cuillerées à soupe de bière lambic krik

1 cuillerée à soupe de gelée de groseilles

30 g de sucre glace

- 1 Pour la crème fouettée, versez la crème liquide très froide dans un petit bol rafraîchi au congélateur ou avec des glaçons. Fouettez vivement la crème jusqu'à l'obtention d'une texture légère et fermée.
- 2 Préparez un bain-marie : versez de l'eau dans une casserole et déposez-la sur le feu, l'eau doit être frémissante.
- 3 Dénoyautez les cerises, gardez les noyaux. Dans une poêle chaude, mettez le beurre ; dès qu'il frémit, ajoutez les cerises et les noyaux, faites cuire 5 minutes, ajoutez le sucre cassonade, la gelée de groseilles et l'eau, remuez bien. Versez dans un plat, enlevez les noyaux. Après refroidissement, rangez sur les assiettes.
- 4 Dans une casserole, versez les jaunes d'œufs, ajoutez le sucre et la bière. Fouettez le tout vivement sur le bain-marie frémissant (feu moyen) environ 4 à 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'une mousse crémeuse. Terminez en remuant, la casserole hors du feu : le sabayon doit être bien ferme. Faites refroidir sur de la glace en continuant à fouetter vivement, ajoutez la crème fouettée, ainsi que le kirsch.
- 5 Préchauffez le four en position gril. Versez le sabayon sur les cerises, saupoudrez de sucre glace et faites gratiner 2 à 3 minutes.

Le conseil de Christophe :

Les cerises edelfingen sont très parfumées, elles arrivent fin juin.

GRATIN FRANGIPANE & RAISINS À LA CANNELLE

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des cassolettes.

Temps de préparation: 30 minutes.

Ingrédients :

400 g de raisin blond frais

400 g de raisin muscat frais

100 g de raisins de Corinthe

125 g de poudre d'amandes

125 g de beurre (1)

125 g de sucre semoule

2 cuillerées à soupe de crème liquide

2 œufs

1 cuillerée à soupe de rhum brun

1 cuillerée à café rase de cannelle en poudre

25 g de beurre (2)

30 g de sucre glace

Préchauffez le four à 220 °C (thermostat 7-8).

- 1 Dans un bol mixer, mettez le beurre ramolli (1), la poudre d'amandes, le sucre semoule, les œufs et la crème liquide, puis mixez 1 minute. Ajoutez le rhum et la cannelle, mélangez. La frangipane doit être onctueuse.
- 2 Lavez les raisins puis égrappez-les. Mettez le beurre (2) dans une poêle et faites chauffer à feu moyen, ajoutez tous les raisins et mélangez délicatement 2 à 3 minutes. Versez ensuite dans des cassolettes.
- 3 Recouvrez chaque cassolette avec 3 cuillerées à soupe de frangipane et saupoudrez de sucre glace. Mettez au four et faites cuire pendant 10 à 15 minutes.
- 4 Servez tiède, avec un sorbet au citron.

Le conseil de Christophe :

Pour les raisins blonds, utilisez de préférence les raisins chasselas, ce sont les meilleurs.

GRATIN CRÈME DE MARRON, POIRES CONFÉRENCE

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des assiettes individuelles.

Temps de préparation : 30 minutes.

Ingrédients :

3 grosses poires très mûres

200 g de crème de marron

5 cl de crème liquide

20 g de beurre

1 cuillerée à soupe de sucre cassonade

6 jaunes d'œufs

80 g de sucre semoule

5 cl d'eau

2 cuillerées à soupe de cognac

100 g de brisures de marrons confits

30 g de sucre glace

Préchauffez le four à 240 °C (thermostat 8).

- 1 Pour la crème fouettée, versez la crème liquide très froide dans un petit bol rafraîchi au congélateur ou avec des glaçons. Fouettez vivement la crème jusqu'à l'obtention d'une texture légère et ferme.
- 2 Préparez un bain-marie : versez de l'eau dans une casserole et déposez-la sur le feu, l'eau doit être frémissante.
- 3 Coupez et évidez les poires en laissant un peu de chair. Étalez au fond la crème de marron en petite quantité. Coupez les morceaux de poire en petits dés et faites cuire avec le beurre et le sucre cassonade, étalez ensuite sur la crème de marron.
- 4 Dans une casserole, versez les jaunes d'œufs, ajoutez le sucre et l'eau. Fouettez le tout vivement sur le bain-marie frémissant (feu moyen) environ 4 à 5 minutes, -jusqu'à l'obtention d'une mousse crémeuse. Terminez en remuant, la casserole hors du feu : le sabayon doit être bien ferme. Faites refroidir sur de la glace en continuant à fouetter vivement, ajoutez la crème fouettée et le cognac.
- 5 Versez le sabayon sur les poires, saupoudrez de sucre glace et laissez gratiner dans le four pendant 10 minutes. Décorez avec quelques brisures de marrons confits.

GRATIN POMMES, ABRICOTS AU THYM & CRÉMEUX CHOCOLAT

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des assiettes individuelles.

Temps de préparation: 30 minutes.

Ingrédients :

6 pommes boskop
6 abricots bien mûrs
50 g de beurre
2 branches de thym frais
80 g de sucre
5 cl d'eau
6 jaunes d'œufs
5 cl de crème liquide
1 cuillerée à soupe de Cointreau
30 g de sucre glace

Crème chocolat :

300 g de chocolat(70 % de cacao)
25 cl de lait
25 cl de crème liquide
3 jaunes d'œufs
40 g de sucre semoule

Préchauffez le four à 220 °C (thermostat 7/8).

- 1 Coupez les pommes en 2 et évidez-les à l'aide d'une cuillère. Réservez les demi-pommes évidées. Faites cuire les morceaux de pomme et les abricots avec le beurré dans une poêle à feu doux jusqu'à ramollissement. Ajoutez le thym et mélangez délicatement. Réservez.
- 2 Hachez le chocolat en fins morceaux et mettez-le dans un saladier. Dans une casserole, versez le lait et la crème, faites bouillir. À part, mélangez les jaunes d'œufs et le sucre et versez dans le lait. Faites cuire jusqu'à ce que la crème chocolat nappe comme une crème anglaise. Dès qu'elle est cuite (environ 82 °C, versez-la en plusieurs fois sur le chocolat haché, mélangez bien puis réservez.
- 3 Préparez un bain-marie : versez de l'eau dans une casserole et déposez-la sur le feu, l'eau doit être frémissante.
- 4 Dans une casserole, faites bouillir le sucre et l'eau, versez sur les jaunes d'œufs préalablement battus. Fouettez le tout vivement sur le bain-marie frémissant (feu moyen) environ 4 à 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'une mousse crémeuse. Terminez en remuant, la casserole hors du feu : le sabayon doit être bien ferme. Après refroidissement, ajoutez la crème liquide préalablement fouettée dans un bol refroidi, et le Cointreau.
- 5 Garnissez les demi-pommes avec les fruits poêlés, enlevez les branches de thym. Versez le sabayon dessus, saupoudrez de sucre glace et faites cuire au four pendant 15 minutes. Déposez sur des assiettes et nappez avec la crème chocolat.

GRATIN FRANGIPANE, ABRICOTS & CACAHUÈTES

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des cassolettes.

Temps de préparation : 30 minutes.

Ingrédients :

10 abricots bien mûrs

40 g de pâte de cacahuètes

50 g de cacahuètes hachées, sucrées et grillées ou de pralines

125 g de poudre d'amandes

125 g de beurre

125 g de sucre semoule

2 œufs

1 cuillerée à soupe de rhum brun

30 g de sucre glace

Préchauffez le four en position gril.

- 1 Pour la frangipane, mettez dans un bol mixer le beurre ramolli, la poudre d'amandes, le sucre semoule et les œufs. Mixez 1 minute puis ajoutez le rhum. Mélangez un peu de cette crème avec la pâte de cacahuètes, lissez bien le tout, mélangez à nouveau l'ensemble, réservez.
- 2 Coupez les abricots en deux, dénoyautez-les, étalez un peu de frangipane sur les demi-abricots, posez-les sur la plaque du four puis saupoudrez-les de cacahuètes hachées et de sucre glace.
- 3 Faites gratiner 3 à 4 minutes sous le gril et dressez 3 demi-abricots par assiette.

Le conseil de Christophe :

Achetez des paquets de pralines sur les fêtes foraines, c'est délicieux ; il suffit de les hacher. Vous pouvez servir avec une glace à la pistache.

GRATIN GRANNY SMITH À L'AMANDE, GRANITÉ DE CIDRE & RAISINS SECS

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des assiettes individuelles.

Temps de préparation : 30 minutes.

Ingrédients :

6 pommes granny smith

60 g de poudre d'amandes

50 cl de cidre

5 cuillerées à soupe de sirop de pomme

1 citron jaune

6 jaunes d'oeufs

4 cuillerées à soupe de jus de pomme

50 g de sucre semoule

50 g de raisins secs

30 g de sucre glace

1. Mélangez le cidre avec le sirop de pomme, laissez fondre à froid 10 minutes, versez dans un bac et faites durcir au congélateur 2 à 3 heures. Grattez avec une fourchette afin d'obtenir des cristaux et déposez-les au dernier moment dans un verre.
2. Coupez les pommes en 10 quartiers, épépinez-les soigneusement, pressez le jus d'un demi-citron sur les quartiers et mélangez délicatement.
3. Répartissez les quartiers sur deux assiettes et recouvrez soigneusement d'un film alimentaire de façon hermétique. Faites cuire au micro-ondes jusqu'à ramollissement complet, procédez de façon successive afin de ne pas compoter les fruits. Si vous n'avez pas de micro-ondes, pochez les quartiers dans l'eau bouillante sucrée pendant 5 minutes.
4. Préparez un bain-marie : versez de l'eau dans une casserole et déposez-la sur le feu, l'eau doit être frémissante.
5. Mettez les jaunes d'œufs, le jus de pomme, le sucre (2) dans un saladier et posez-le sur le bain-marie, fouettez au moins 5 minutes jusqu'à l'obtention d'une couleur jaune clair et d'une mousse crémeuse. Terminez en remuant, la casserole hors du feu : le sabayon doit être bien ferme. Ajoutez alors la poudre d'amandes et mélangez.
6. Préchauffez le four en position gril.
7. Répartissez les pommes harmonieusement sur les assiettes, recouvrez avec le sabayon et ajoutez les raisins secs.
8. Gratinez sous le gril du four 3 à 4 minutes, saupoudrez d'un peu de sucre glace.

GRATIN THÉ EARL GREY, PRUNEAUX & FRUITS SECS

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des assiettes individuelles.

Temps de préparation : 30 minutes.

Ingrédients :

30 pruneaux très moelleux

50 g de noisettes

50 g de pistaches

50 g de noix

12 cl d'eau (2)

10 g de thé earl grey (2)

80 g de sucre semoule

6 jaunes d'œufs

1 cl de rhum brun

30 g de sucre glace

Pruneaux au thé :

50 cl d'eau (1)

30 g de thé earl grey (1)

80 g de sucre

1 orange

1 citron

Préchauffez le four à 200 °C (thermostat 6-7), puis en position grill.

1. Posez les fruits secs sur une plaque et faites cuire 10 à 15 minutes au four.
2. Pour les pruneaux au thé : versez l'eau (1) dans une casserole, faites bouillir, ajoutez le thé (1) ainsi que le sucre semoule, laissez refroidir, mélangez. Filtrez. Coupez l'orange et le citron en 4 en gardant la peau et ajoutez au thé sucré, versez les pruneaux et faites cuire 2 à 3 minutes, réservez. Laissez infuser quelques heures de préférence.
3. Pour le sabayon, versez l'eau (2) dans une casserole, faites bouillir, ajoutez le thé (2) ainsi que le sucre semoule, laissez refroidir, mélangez. Filtrez.
4. Préparez un bain-marie : versez de l'eau dans une casserole et déposez-la sur le feu, l'eau doit être frémissante.
5. Dans une casserole, versez le thé et les jaunes d'œufs. Fouettez le tout vivement sur le bain-marie frémissant (*feu moyen*) environ 4 à 5 minutes jusqu'à l'obtention d'une mousse crémeuse. Terminez en remuant, la casserole hors du feu : le sabayon doit être bien ferme. Ajoutez le rhum.
6. Égouttez les pruneaux, faites-en réduire 12 en compote puis rangez les autres sur les assiettes. Déposez un peu de compote au milieu ainsi que les fruits secs grillés.
7. Versez le sabayon autour, saupoudrez de sucre glace et faites gratiner 3 à 4 minutes.

GRATIN VIN DE BANYULS, NOIX & ABRICOTS POÊLÉS

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des petits bols.

Temps de préparation : 30 minutes.

Ingrédients :

12 + 4 abricots

50 g de noix hachées

50 g de pistaches

5 cuillerées à soupe de crème liquide

25 g de beurre

50 g de sucre cassonade

150 g de groseilles

6 jaunes d'œufs

80 g de sucre semoule

10 cuillerées à soupe de banyuls

- 1 Pour la crème fouettée, versez la crème liquide très froide dans un petit bol rafraîchi au congélateur ou avec des glaçons. Fouettez vivement la crème jusqu'à l'obtention d'une texture légère et ferme.
- 2 Préparez un bain-marie : versez de l'eau dans une casserole et déposez-la sur le feu, l'eau doit être frémissante.
- 3 Faites fondre le beurre dans une poêle antiadhésive, dénoyautez 12 abricots et mettez-les dans la poêle avec le sucre cassonade et les noix hachées. Faites cuire 5 à 10 minutes à feu moyen. Coupez le restant des abricots en fines lamelles et tapissez les bols avec les tranches, étalez les abricots cuits et les groseilles au fond.
- 4 Dans une casserole, versez les jaunes d'œufs, ajoutez le sucre semoule et le banyuls. Fouettez le tout vivement sur le bain-marie frémissant (feu moyen) jusqu'à l'obtention d'une mousse légère. Terminez en fouettant, la casserole hors du feu : le sabayon doit être bien ferme. Faites refroidir sur de la glace, puis ajoutez la crème fouettée.
- 5 Préchauffez le four en position gril. Versez le sabayon sur les fruits, déposez un demi-abricot, remplissez la cavité du noyau avec le restant de sabayon et saupoudrez de sucre glace. Gratinez 3 à 4 minutes et parsemez de pistaches.

Le conseil de Christophe :

Attention de ne pas trop cuire les abricots, ils deviendraient très acides.

GRATIN PAPAYES, ANANAS & CITRON AU POIVRE

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des cassolettes.

Temps de préparation : 30 minutes.

Ingrédients :

3 papayes

1 ananas del monte (gros)

1 citron

1 pincée de poivre noir moulu

5 cl de crème liquide

6 jaunes d'oeufs

90 g de sucre semoule

5 cuillerées à soupe de jus d'orange

1 cuillerée à soupe de rhum blanc

30 g de sucre glace

- 1 Pour la crème fouettée, versez la crème liquide très froide dans un petit bol rafraîchi au congélateur ou avec des glaçons. Fouettez vivement la crème jusqu'à l'obtention d'une texture légère et ferme.
- 2 Préparez un bain-marie : versez de l'eau dans une casserole et déposez-la sur le feu, l'eau doit être frémissante.
- 3 Épluchez les papayes, coupez-les en 4 et enlevez les pépins à l'aide d'une cuillère, puis coupez la pulpe en gros dés. Épluchez l'ananas, coupez-le en tranches de 1 cm d'épaisseur, ôtez le milieu et coupez en aiguillettes. Mélangez les deux fruits et arrosez avec le jus de citron puis rangez dans des cassolettes et saupoudrez de poivre.
- 4 Dans une casserole, versez les jaunes d'œufs, ajoutez le sucre et le jus d'orange. Fouettez le tout vivement sur le bain-marie frémissant (feu moyen) environ 4 à 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'une mousse crémeuse. Terminez en remuant, la casserole hors du feu : le sabayon doit être bien ferme. Faites refroidir sur de la glace en continuant à fouetter vivement, ajoutez la crème fouettée et le rhum blanc.
- 5 Préchauffez le four en position gril. Versez le sabayon sur les fruits et saupoudrez de sucre glace. Faites gratiner 2 à 3 minutes.

Le conseil de Christophe :

Les meilleures papayes sont celles qui sont bien dorées, elles ressemblent à des melons allongés.

GRATIN RHUBARBE, CITRON & VANILLE

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des assiettes individuelles.

Temps de préparation : 20 minutes.

Ingrédients :

1 kg de rhubarbe	5 jaunes d'oeufs
2 citrons	15 cl de lait entier
3 feuilles de gélatine	12 cl de crème liquide
50 g de miel de sapin	2 gousses de vanille
50 g de sucre (3)	1 cl de kirsch
30 g de beurre	6 blancs d'oeufs
10 cuillerées à soupe d'eau	65 g de sucre semoule (2)
60 g de sucre semoule (1)	30 g de sucre glace
25 g de Maïzena	

- 1 Ramollissez les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau bien froide.
- 2 Épluchez la rhubarbe, coupez-la en bâtonnets, faites cuire dans une casserole avec le miel, le sucre (3) et le beurre, ajoutez 4 cuillerées à soupe d'eau, compotez légèrement. Rangez la rhubarbe sur l'assiette.
- 3 Dans une autre casserole d'eau bouillante, faites blanchir plusieurs fois la peau (les zestes) des citrons en jetant l'eau à chaque fois, ajoutez ensuite le même poids de sucre que de peau et recuire jusqu'à la fonte du sucre. Égouttez et faites cuire avec 1 pincée de sucre et un peu d'eau (très doucement) afin de les confire très légèrement, réservez.
- 4 Mélangez énergiquement le sucre (1), la Maïzena et les jaunes d'œufs.
- 5 Dans une casserole, faites bouillir le lait, la crème et les gousses de vanille coupées dans le sens de la longueur puis versez sur le mélange précédent. Reversez dans la casserole et faites cuire à feu doux jusqu'à épaississement. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée et le kirsch. Réservez.
- 6 Versez les blancs d'œufs dans un saladier et fouettez au batteur électrique, incorporez le sucre (2) en plusieurs fois, la meringue doit être de consistance souple et crémeuse. Mettez une petite partie de la meringue dans la crème, mélangez délicatement, puis ajoutez le restant. Tout en mélangeant, tournez le récipient afin que toute la crème soit bien lisse.
- 7 Préchauffez le four en position gril. Versez la crème sur le dessus des fruits et saupoudrez de sucre glace. Faites gratiner 3 à 4 minutes, puis parsemez des zestes de citron.

GRATIN SEMOULE AUX MIRABELLES

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des assiettes creuses.

Temps de préparation : 30 minutes.

Ingrédients :

1 kg de mirabelles
20 g de beurre
50 g de sucre semoule
1 pincée de quatre-épices ou de cannelle
1 gousse de vanille
30 g de sucre glace

Pour la semoule :

1 litre de lait entier
70 g de sucre semoule
120 g de semoule
1 zeste d'orange
1 pincée de sel
1 cuillerée à soupe de beurre
30 g de sucre cassonade

- 1 Dénoyautez les mirabelles.
- 2 Dans une poêle, faites fondre le beurre, ajoutez les mirabelles et faites cuire pendant 5 minutes à feu vif. Saupoudrez de sucre semoule, ajoutez le quatre-épices et la vanille fendue et grattée. Faites cuire 2 à 3 minutes, puis étalez dans les assiettes creuses.
- 3 Dans une casserole, versez le lait et faites-le bouillir, ajoutez la semoule (en pluie), et faites cuire jusqu'à ramollissement (à feu doux). Incorporez le zeste d'orange, le sel et le beurre. Réservez.
- 4 Préchauffez le four en position gril.
- 5 Recouvrez les mirabelles avec la semoule. Si elle a trop épaissi, ajoutez un peu de crème liquide ou de lait.
- 6 Saupoudrez de sucre glace et faites gratiner 3 à 4 minutes sous le gril du four. Saupoudrez de sucre cassonade et gratiner à nouveau 3 minutes.

GRATIN BERGAMOTE & CHOCOLAT

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des assiettes creuses

Temps de préparation : 30 minutes.

Ingrédients :

1 oeuf entier
3 jaunes d'œufs
25 g de sucre
2 gouttes d'huile essentielle de bergamote
10 pommes boskop
50 g de beurre
30 g de sucre glace

Ganache chocolat :

60 g de chocolat guanaja (70 % de cacao)
70 g de crème liquide
150 g de sucre

Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6).

- 1 Faites bouillir la crème liquide et versez-la sur le chocolat haché, puis mélangez. Fouettez l'œuf et les jaunes ainsi que le sucre au batteur électrique jusqu'à blanchissement environ 10 minutes, ajoutez ensuite l'huile essentielle (cela doit avoir une bonne tenue). Mélangez ensuite les deux ensemble en incorporant d'abord un tiers du mélange œufs au mélange chocolat, puis ajoutez le restant et mélangez. Réservez.
- 2 Épluchez et épépinez les pommes, coupez-les en six.
- 3 Dans une poêle chaude, faites fondre le sucre jusqu'à coloration caramel, ajoutez les pommes et le beurre. Mélangez grossièrement, puis faites cuire au four pendant 1 heure (recouvrez de papier aluminium). Vérifiez la cuisson, les pommes doivent être ramollies. Mixez ensuite finement afin d'obtenir une compote caramélisée.
- 4 Augmentez la température du four à 220°C (thermostat 7-8). Étalez la compote dans les assiettes et recouvrez avec le gratin chocolat, puis saupoudrez de sucre glace. Faites cuire 6 minutes.

GRATIN MINUTE, AU CHAMPAGNE ROSÉ

Pour 6 personnes

Plat préconisé: des assiettes individuelles.

Temps de préparation : 20 à 25 minutes.

Ingrédients :

10 cl de champagne rosé

1 orange

250 g de fraises

150 g de groseilles

150 g de mûres

250 g de framboises

4 jaunes d'œufs

40 g de sucre semoule

30 g de sucre glace

- 1 Préparez un bain-marie : versez de l'eau dans une casserole et déposez-la sur le feu, l'eau doit être frémissante.
- 2 Râpez très finement l'orange afin d'obtenir des zestes très fins. Rangez tous les fruits harmonieusement sur les assiettes.
- 3 Dans une casserole, versez les jaunes d'œufs, ajoutez le sucre et le champagne. Fouettez le tout vivement sur le bain-marie frémissant (feu moyen) jusqu'à l'obtention d'une mousse légère. Terminez en remuant, la casserole hors du feu, le sabayon doit être bien ferme. Ajoutez les zestes d'orange et mélangez.
- 4 Préchauffez le four en position gril. Versez le sabayon tiède sur les fruits, saupoudrez légèrement de sucre glace et faites gratiner 3 à 4 minutes.

Le conseil de Christophe :

Vous pouvez arroser les fruits de champagne afin d'en augmenter le goût.

GRATIN MANDARINES & MIEL AU CHAMPAGNE

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des assiettes creuses.

Temps de préparation: 30 minutes.

Ingrédients :

12 mandarines

3 cl de miel de lavande

10 cl de champagne brut

4 jaunes d'œufs

250 g de sablés bretons, galettes de Pont-Aven

40 g de sucre semoule

30 g de sucre glace

- 1 Préparez un bain-marie : versez de l'eau dans une casserole et déposez-la sur le feu, l'eau doit être frémissante.
- 2 Épluchez les mandarines et enlevez le blanc de la peau. Arrosez-les d'un filet de miel parfumé à la lavande et rangez-les en rosace sur des assiettes puis parsemez de sablés bretons écrasés en gros morceaux.
- 3 Dans une casserole, versez les jaunes d'œufs, ajoutez le sucre et le champagne. Fouettez le tout vivement sur le bain-marie frémissant (eu moyen) environ 4 à 5 minutes jusqu'à l'obtention d'une mousse légère. Terminez en remuant, la casserole hors du feu : le sabayon doit être bien ferme.
- 4 Préchauffez le four en position gril. Versez le sabayon sur les fruits et saupoudrez de sucre glace. Faites gratiner 2 minutes.

Le conseil de Christophe :

Goûtez les mandarines, elles doivent être très aromatiques; sinon utilisez des oranges sanguines en saison. Vous pouvez servir ce gratin avec une coupe de champagne.

GRATIN ANANAS À LA PINA COLADA

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des assiettes individuelles.

Temps de préparation : 25 minutes.

Ingrédients :

1 gros ananas del monte	5 jaunes d'œufs
200 g de raisins secs blonds	15 cl de lait entier
3 cuillerées à soupe de rhum brun	12 cl de crème liquide
40 g de noix de coco râpée	6 blancs d'œufs
3 feuilles de gélatine	65 g de sucre semoule (2)
60 g de sucre semoule (1)	45 g de sucre glace
25 g de Maïzena	

- 1 Ramollissez les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau bien froide.
- 2 Coupez l'ananas en quatre, avec un couteau-scie, incisez profondément au milieu, puis enlevez la pulpe en coupant à l'aide d'un petit couteau.
- 3 Pour les raisins, versez de l'eau dans une casserole et amenez-la à ébullition. Plongez-y les raisins secs et faites-les tremper 2 heures hors du feu. Égouttez bien, arrosez avec 2 cuillerées à soupe de rhum, réservez.
- 4 Parsemez le fond de l'ananas de raisins au rhum. Écrasez la pulpe de l'ananas, étalez-la par-dessus les raisins.
- 5 Mélangez énergiquement le sucre (1), la Maïzena et les jaunes d'œufs.
- 6 Préchauffez le four en position gril.
- 7 Dans une casserole, faites bouillir le lait et la crème et versez sur le mélange précédent, reversez dans la casserole et faites cuire à feu doux jusqu'à épaississement. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée, une cuillerée à soupe de rhum et la noix de coco râpée.
- 8 Versez les blancs d'œufs dans un saladier et fouettez au batteur électrique, incorporez le sucre (2) en plusieurs fois, la meringue doit être de consistance souple et crémeuse. Ajoutez une petite partie de la meringue dans la crème, mélangez délicatement puis mettez le restant. Tout en remuant, tournez le récipient afin que tout le mélange soit bien lisse.
- 9 Versez la crème obtenue au milieu des fruits, saupoudrez de 15 g de sucre glace et caramélisez sous le gril 3 à 4 minutes. Recommencez l'opération 2 ou 3 fois puis décorez avec le restant de raisins.

GRATIN SOUFFLÉ À L'ORANGE, CHOCOLAT NOIR, COINTREAU & LITCHIS

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des assiettes individuelles.

Temps de préparation : 30 minutes.

Ingrédients :

6 oranges	200 g de sucre semoule
25 cl de jus d'orange	15 cl de crème liquide
18 litchis	25 g de fécule
125 g de chocolat noir (70 % de cacao)	1 zeste d'orange
8 blancs d'œufs	30 g de sucre glace
2 cl de Cointreau	

Préchauffez le four à 240 °C (thermostat 8).

- 1 Coupez et évidez les oranges. Réservez les demi-écorces.
- 2 Faites bouillir la crème liquide et versez-la sur le chocolat noir préalablement haché. Fouettez bien, étalez la ganache sur un papier et déposez au congélateur.
- 3 Dans une casserole, versez le jus d'orange et la fécule, faites cuire jusqu'à épaississement comme une crème pâtissière, puis ajoutez le Cointreau et le zeste.
- 4 Montez les blancs d'œufs en incorporant le sucre petit à petit, versez une partie des blancs mousseux dans le mélange à l'orange. Fouettez bien puis ajoutez le reste de blancs, mélangez délicatement.
- 5 Coupez la pulpe d'orange restante en petits dés, remplissez-en les écorces à moitié, épluchez et dénayautez les litchis, coupez-les en petits morceaux et mettez-les dans les écorces. Répartissez la moitié de la ganache dans chaque orange et faites fondre l'autre moitié que vous réservez. Garnissez avec le mélange précédent (étape 4) en faisant dépasser un peu, puis saupoudrez de sucre glace.
- 6 Faites cuire au four chaud 8 minutes puis gratinez 1 minute. Sortez du four et versez la ganache fondue dessus.

GRATIN BANANES, MANGUES & GRIOTTES

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des assiettes individuelles.

Temps de préparation: 30 minutes.

Ingrédients :

6 bananes	2 cuillerées à soupe de rhum brun
3 mangues	5 jaunes d'œufs
100 g de griottes	15 cl de lait entier
3 feuilles de gélatine	12 cl de crème fraîche liquide
le jus d'un citron	6 blancs d'œufs
1 sachet de sucre vanillé	65 g de sucre semoule (2)
60 g de sucre semoule (1)	30 g de sucre glace
25 g de Maïzena	

- 1 Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau bien froide.
- 2 Préparez les bananes, coupez-les en rondelles, épluchez les mangues et coupez-les en lamelles, rangez-les sur les assiettes, citronnez-les légèrement et parsemez de griottes roulées dans le sucre vanillé.
- 3 Mélangez énergiquement le sucre (1), la Maïzena et les jaunes d'œufs.
- 4 Dans une casserole, faites bouillir le lait et la crème et versez sur le mélange précédent, reversez dans la casserole et faites cuire à feu doux jusqu'à épaississement. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée et le rhum brun, réservez.
- 5 Versez les blancs d'œufs dans un saladier et fouettez au batteur électrique, ajoutez le sucre (2) en plusieurs fois, la meringue doit être de consistance souple et crémeuse. Ajoutez une petite partie de la meringue dans la crème, mélangez délicatement, puis ajoutez le restant. Tout en mélangeant, tournez le récipient et remuez afin que le mélange soit bien lisse.
- 6 Préchauffez le four en position gril.
- 7 Versez la crème sur le dessus des fruits, saupoudrez de sucre glace et passez 3 à 4 minutes sous le gril du four.

GRATIN GRIOTTES, POIRES & PISTACHES

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des assiettes individuelles.

Temps de préparation : 20 minutes

Ingrédients :

60 griottes (épicerie fine)	20 g de pâte de pistaches (épicerie fine)
6 poires	15 cl de lait entier
.60 g de pistaches hachées	12 cl de crème liquide
12 pruneaux	1 cl de kirsch
3 feuilles de gélatine	6 blancs d'œufs
60 g de sucre semoule (1)	65 g de sucre semoule (2)
25 g de Maïzena	30 g de sucre glace
5 jaunes d'œufs	

- 1 Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau bien froide.
- 2 Coupez et épépinez les poires, coupez-les en 8 morceaux, rangez-les sur les assiettes, répartissez les griottes bien égouttées et les pruneaux autour.
- 3 Mélangez énergiquement le sucre (1), la Maïzena, les jaunes d'œufs et la pâte de pistaches afin d'obtenir une mousse onctueuse.
- 4 Dans une casserole, faites bouillir le lait et la crème et versez sur le mélange précédent. Reversez dans la casserole et faites cuire à feu doux jusqu'à épaississement, 5 minutes environ. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée et le kirsch. Réservez.
- 5 Préchauffez le four en position gril.
- 6 Versez les blancs d'œufs dans un saladier et fouettez au batteur électrique, ajoutez le sucre (2) en plusieurs fois, la meringue doit être de consistance souple et crémeuse, ajoutez une petite partie de la meringue dans la crème, mélangez délicatement, puis ajoutez le restant, tout en mélangeant, tournez le récipient afin que tout le mélange soit bien lisse.
- 7 Versez la crème obtenue sur le dessus des fruits, parsemez de pistaches hachées, saupoudrez de sucre glace. Gratinez 4 à 5 minutes sous le gril du four.

Le conseil de Christophe :

Vous pouvez faire une pâte de pistaches en mélangeant au mixeur 5 cuillerées à soupe de sirop d'orgeat et 100 g de pistaches, puis en écrasant la pâte obtenue dans un mortier.

GRATIN POIRES & PÊCHES À LA CRÈME DE CASSIS

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des bols transparents.

Temps de préparation: 30 minutes.

Ingrédients :

2 poires

200 g de cassis au sirop

5 cl de crème liquide

le jus d'un citron

4 sablés bretons

6 jaunes d'œufs

70 g de sucre semoule (2)

3 cuillerées à soupe d'eau

3 cuillerées à soupe de crème de cassis

30 g de sucre glace

Pêches pochées :

4 pêches

50 cl de vin rouge

20 cl de crème de cassis

75 g de sucre semoule (1)

2 feuilles de laurier

1 clou de girofle

1/2 orange

1/2 citron

- 1 Pour la crème fouettée, versez la crème liquide très froide dans un petit bol rafraîchi au congélateur ou avec des glaçons. Fouettez-la vivement jusqu'à l'obtention d'une texture légère et ferme.
- 2 Préparez un bain-marie : versez de l'eau dans une casserole et déposez-la sur le feu, l'eau doit être frémissante.
- 3 Pour les pêches pochées, faites bouillir le vin, la crème de cassis avec le sucre (1), le laurier, le clou de girofle, la demi-orange et le demi-citron. Ajoutez les pêches entières et faites bouillir 2 minutes. Laissez refroidir et enlevez la peau des pêches.
- 4 Coupez les poires et les pêches, une partie en fines lamelles et une partie en petits carrés (en brunoise), arrosez les poires de jus de citron puis rangez dans des bols transparents. Égouttez les cassis et versez-les dans les bols. Écrasez les sablés et répartissez-les sur les cassis.
- 5 Dans une casserole, versez les jaunes d'œufs, puis le sucre (2) et l'eau. Fouettez le tout vivement sur le bain-marie frémissant (feu moyen) environ 4 à 5 minutes, le sabayon doit être bien ferme. Faites refroidir sur de la glace en continuant à mélanger, ajoutez la crème fouettée et la crème de cassis.
- 6 Préchauffez le four en position gril. Versez le sabayon sur les fruits, saupoudrez de sucre glace et faites gratiner 2 à 3 minutes.

GRATIN PÊCHES BLANCHES, GROSEILLES, SORBET AU LAIT D AMANDES

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des assiettes individuelles.

Temps de préparation : 35 minutes.

Ingrédients :

12 pêches blanches

200 g de groseilles rouges

100 g de groseilles blanches

6 jaunes d'oeufs

80 g de sucre semoule

5 cl d'eau

2 cuillerées à soupe de kirsch

30 g de sucre glace

Sorbet au lait d'amandes :

30 cl de lait d'amandes

30 cl de lait

15 cl de crème fraîche liquide

- 1 Préparez un bain-marie : versez de l'eau dans une casserole puis déposez-la sur le feu. L'eau doit être frémissante.
- 2 Dans une casserole, faites bouillir une bonne quantité d'eau, plongez-y les pêches 5 minutes, retirez-les et plongez-les dans de l'eau froide. Enlevez la peau, réservez-la et coupez les pêches en 8 quartiers, égouttez-les sur du papier absorbant. Égrappez les groseilles. Rangez les fruits pêle-mêle sur les assiettes.
- 3 Mélangez le lait d'amandes, le lait et la crème et faites un sorbet à l'aide d'une sorbetière, ou versez dans un plat et faites durcir au congélateur. Ensuite, grattez le mélange durci à l'aide d'une fourchette afin d'obtenir un granité en paillettes.
- 4 Dans une casserole, versez les jaunes d'œufs, le sucre et l'eau. Fouettez le tout vivement sur le bain-marie frémissant (feu moyen) environ 4 à 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'une mousse crémeuse. Terminez en remuant, la casserole hors du feu le sabayon doit être bien lisse. Ajoutez le kirsch.
- 5 Préchauffez le four en position gril. Versez le sabayon sur les fruits, saupoudrez de sucre glace et faites gratiner 3 à 4 minutes sous le gril. Quand c'est cuit, sortez les assiettes du four, ajoutez la glace et décorez de peaux de pêche.

Le conseil de Christophe :

Faites sécher les peaux de pêche saupoudrées de sucre semoule sur une plaque antiadhésive 15 à 20 minutes dans un four à 180 °C (thermostat 6).

GRATIN FRANGIPANE À LA PÊCHE JAUNE, COULIS DE FRAISE & ROMARIN

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des assiettes individuelles.

Temps de préparation : 10 minutes.

Ingrédients :

6 pêches jaunes	2 oeufs entiers
400 g de fraises	30 g de sucre glace
125 g de poudre d'amandes	50 g de sucre semoule (2)
125 g de beurre	1 branche de romarin
125 g de sucre semoule (1)	30 g de pignons de pin (épicerie fine)
12 cuillerées à soupe de rhum brun	

Préchauffez le four en position gril.

- 1 Dans un bol mixeur, mettez le beurre ramolli, la poudre d'amandes, le sucre semoule (1), les œufs entiers, ajoutez le rhum brun afin d'obtenir une crème d'amandes onctueuse.
- 2 Lavez les pêches, essuyez-les, coupez-les en deux, enlevez les noyaux. Évidez légèrement les demi-pêches, garnissez la cavité avec la crème d'amandes, et lissez sur le dessus. Saupoudrez de sucre glace.
- 3 Mixez les fraises avec le sucre (2), puis ajoutez la branche de romarin. Mélangez bien et laissez infuser 1 heure, puis enlevez le romarin.
- 4 Faites gratiner les pêches sous le gril du four pendant 4 à 5 minutes, afin de caraméliser légèrement la crème d'amandes. Versez le coulis de fraises sur les assiettes, puis mettez les pêches au centre. Décorez avec quelques pignons de pin et saupoudrez de sucre glace.

Le conseil de Christophe:

Vous pouvez incorporer un peu de coco dans la crème d'amandes, elle n'en sera que meilleure. Vous pouvez également utiliser cette frangipane pour les tartes bourdaloue.

GRATIN FROMAGE BLANC AUX FRUITS ROUGES & NOIRS

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des bols individuels.

Temps de préparation: 30 minutes.

Ingrédients :

400 g de fromage blanc battu	1 cuillerée à café de vanille liquide
200 g de framboises	2 jaunes d'œufs
200 g de fraises	20 g de farine
100 g de mûres	2 blancs d'œufs
100 g de groseilles	1 pincée de sel
100 g de myrtilles	30 g de sucre glace
80 g de sucre semoule	
8 cl de crème liquide	

Préchauffez le four à 220 °C (thermostat 7-8).

- 1 Dans un saladier, mélangez le fromage blanc avec le sucre semoule, la crème liquide, la vanille, les jaunes d'œufs et la farine.
- 2 Fouettez bien les blancs d'œufs avec le sel, afin d'obtenir une mousse légère. Incorporez-les progressivement dans le mélange précédent, qui doit rester lisse et homogène.
- 3 Dans les bols, versez un assortiment de fruits rouges et gardez-en une partie pour la finition.
- 4 Répartissez la crème fromage blanc dans les bols et faites cuire au four, 20 à 25 minutes. Après la cuisson saupoudrez de sucre glace et décorez avec des fruits rouges, en les posant sur les craquelures. Saupoudrez une nouvelle fois avant de servir.

Le conseil de Christophe :

Vous pouvez cuire le gratin 1 à 2 heures à l'avance. Remettez alors les bols au four pendant 5 minutes avant de servir et décorez ensuite avec les fruits rouges.

GRATIN EN ROUGE & NOIR

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des assiettes individuelles.

Temps de préparation : 30 minutes.

Ingrédients :

3 citrons jaunes pour leur zeste	5 jaunes d'œufs
300 g de mûres	15 cl de lait entier
600 g de framboises	12 cl de crème liquide
125 g de confiture de mûres	6 blancs d'œufs
3 feuilles de gélatine	65 g de sucre semoule (2)
60 g de sucre semoule (1)	30 g de sucre glace
25 g de Maïzena	

- 1 Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau bien froide.
- 2 Rangez les framboises et les mûres sur les assiettes, versez quelques cuillerées de confiture de mûres dessus. Râpez la peau de deux citrons finement, réservez les zestes.
- 3 Mélangez énergiquement le sucre (1), la Maïzena et les jaunes d'œufs, ajoutez les zestes de citron râpé.
- 4 Pour la crème : dans une casserole, faites bouillir le lait et la crème et versez sur le mélange précédent, reversez dans la casserole et faites cuire à feu doux jusqu'à épaississement. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée, mélangez bien.
- 5 Préchauffez le four en position gril.
- 6 Versez les blancs d'œufs dans un saladier et fouettez au batteur électrique, ajoutez le sucre (2) en plusieurs fois, la meringue doit être de consistance souple et crémeuse. Ajoutez une petite partie de la meringue dans la crème préparée précédemment (étape 4), mélangez délicatement, puis ajoutez le restant, tout en mélangeant afin que la crème soit bien lisse.
- 7 Versez la crème sur le dessus des fruits. Râpez le dernier citron sur la crème et citronnez. Saupoudrez de sucre glace et passez sous le gril du four 3 à 4 minutes.

GRATIN FLEUR D'ORANGER, NOISETTES, PÊCHES BLANCHES & ABRICOTS

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des petits bols.

Temps de préparation : 30 minutes.

Ingrédients :

6 pêches blanches

6 abricots très mûrs

1 cuillerée à soupe de noisettes grillées hachées sucrées

5 cuillerées à soupe d'eau

6 jaunes d'œufs

3 cuillerées à soupe de fleur d'oranger

100 g de sucre semoule

1 sachet de sucre vanillé

30 g de sucre glace

1 cuillerée à soupe de poudre de noisettes grillées

- 1 Faites griller les noisettes au four. Enlevez la peau en les frottant entre les mains. Dans une casserole, faites bouillir de l'eau, plongez-y les pêches pendant 3 minutes, ensuite trempez-les dans de l'eau froide rafraîchie avec des glaçons, enlevez la peau et coupez chaque pêche en 8 quartiers. Faites de même avec les abricots, puis coupez-les et dénoyautez-les.
- 2 Préparez un bain-marie : versez de l'eau dans une casserole et déposez-la sur le feu, l'eau doit être frémissante.
- 3 Versez les jaunes d'œufs, l'eau, le sucre semoule et le sucre vanillé dans un saladier, posez le saladier sur le bain-marie, fouettez vivement jusqu'à une température chaude. Hors du feu, continuez à fouetter jusqu'à refroidissement, ajoutez la fleur d'orange et la poudre de noisettes.
- 4 Préchauffez le four en position gril. Versez le sabayon dans de petits bols et rangez les fruits dessus. Parsemez de noisettes et de sucre glace.
- 5 Passez les bols 3 à 4 minutes sous le gril du four.

Le conseil de Christophe : Accompagnez d'un sorbet cassis ou mûre.

GRATIN POIRES, PAMPLEMOUSSES, PISTACHES & COCO

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des assiettes creuses ou des petits bols.

Temps de préparation: 20 minutes.

Ingrédients :

3 poires doyennes du comice	80 g de sucre semoule
4 pamplemousses roses	2 cuillerées à soupe de sirop d'orgeat
50 g de pistaches hachées	5 cuillerées à soupe de jus de pamplemousse
50 g de noix de coco râpée	1 cuillerée à soupe de kirsch
5 cl de crème liquide	30 g de sucre glace
6 jaunes d'œufs	

- 1 Pour la crème fouettée, versez la crème liquide très froide dans un petit bol rafraîchi au congélateur ou avec des glaçons. Fouettez vivement la crème jusqu'à l'obtention d'une texture légère et ferme.
- 2 Préparez un bain-marie : versez de l'eau dans une casserole et déposez-la sur le feu, l'eau doit être frémissante.
- 3 Coupez et épluchez les poires, épépinez-les et coupez-les en 8 quartiers ; épluchez les pamplemousses, enlevez les segments à l'aide d'un couteau bien aiguisé, posez le tout sur du papier absorbant, puis rangez de façon harmonieuse sur des assiettes creuses ou dans des petits bols.
- 4 Dans une casserole, mettez les jaunes d'œufs, ajoutez le sucre, le sirop d'orgeat et le jus de pamplemousse, fouettez vivement le tout sur le bain-marie frémissant (feu moyen) environ 4 à 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'une mousse crémeuse. Terminez en remuant, la casserole hors du feu : le sabayon doit être bien ferme. Faites refroidir sur de la glace en continuant à fouetter vivement, ajoutez la crème fouettée, puis le kirsch et les pistaches hachées.
- 5 Préchauffez le four en position gril. Versez le sabayon sur les fruits, saupoudrez de noix de coco râpée, ainsi que de sucre glace, gratinez sous le gril du four 3 à 4 minutes.

GRATIN SOUFFLÉ DE POIRES WILLIAMS, CHOCOLAT & SAFRAN

Pour 6 personnes

Plat préconisé : Jes assiettes individuelles.

Temps de préparation : 30 minutes.

Ingrédients :

6 poires bien mûres

100 g de chocolat (70 % de cacao)

1 pointe de couteau

de safran en poudre

le jus d'un citron

25 g de beurre

25 g de sucre cassonade

4 blancs d'oeufs

120 g de sucre semoule

3 jaunes d'oeufs

30 g de sucre glace

Préchauffez le four à 240 °C (thermostat 8).

- 1 Épluchez et épépinez les poires, enduisez-les avec un peu de jus de citron et coupez en 8 quartiers égaux. Chauffez une poêle et versez le beurre, les poires, ainsi que le jus de citron restant. Faites cuire à feu vif pendant 5 à 10 minutes, ajoutez le sucre cassonade et caramélisez. Réservez.
- 2 Mettez les poires dans les assiettes, raclez dessus le chocolat en fins copeaux afin qu'il fonde légèrement.
- 3 Faites mousser les blancs au fouet en ajoutant petit à petit le sucre semoule. Quand ils sont bien fermes, ajoutez les jaunes et le safran. Mélangez délicatement, afin de ne pas faire retomber le mélange.
- 4 Recouvrez les fruits avec ce mélange, et saupoudrez de sucre glace.
- 5 Faites cuire pendant 4 à 5 minutes jusqu'à coloration, comme un biscuit.

Le conseil de Christophe:

Versez un peu de sauce chocolat dès la sortie du four, ou une glace chocolat presque fondue. Achetez les poires 3 ou 4 jours avant de les utiliser, afin qu'elles mûrissent bien.

GRATIN FRUITS EXOTIQUES PARFUMÉ AU MALIBU

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des assiettes individuelles.

Temps de préparation: 30 minutes.

Ingrédients :

3 papayes

3 mangues

4 kiwis

1 ananas victoria et ses feuilles

5 cl de vinaigre balsamique

6 jaunes d'œufs

70 g de sucre semoule

5 cuillerées à soupe de jus de pamplemousse

5 cuillerées à soupe de jus d'orange

2 cuillerées à soupe de Malibu

1 branche de menthe

- 1 Faites réduire de moitié, en les portant à ébullition, les jus d'orange et de pamplemousse afin d'obtenir 5 cl en tout.
- 2 Préparez un bain-marie : versez de l'eau dans une casserole et déposez-la sur le feu, l'eau doit être frémissante.
- 3 Préparez les fruits, coupez les papayes en deux, enlevez les pépins, et, à l'aide d'une cuillère à pommes parisiennes, faites quelques boules dans la chair des papayes ; épluchez les mangues et faites de même, puis épluchez les kiwis et coupez-les en lamelles, enfin coupez l'ananas en fines aiguillettes. Rangez les fruits sur les assiettes. Faites bouillir le vinaigre dans une petite casserole afin de le réduire de moitié et d'obtenir une consistance sirupeuse. Réservez.
- 4 Dans une casserole, versez les jaunes d'œufs, ajoutez le sucre et le jus d'orange - pamplemousse. Fouettez vivement le tout sur le bain-marie frémissant (feu moyen) environ 4 à 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'une mousse crémeuse. Terminez en remuant, la casserole hors du feu : le sabayon doit être bien ferme. Ajoutez le Malibu.
- 5 Préchauffez le four en position gril. Versez le sabayon sur les fruits et mettez à gratiner 3 minutes. Sortez les assiettes du four, décorez avec quelques gouttes de vinaigre balsamique, ajoutez quelques feuilles d'ananas et des feuilles de menthe.

GRATIN CHOCOLAT & MIRABELLES AU THYM FRAIS

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des assiettes individuelles.

Temps de préparation : 25 minutes.

Ingrédients :

200 g de chocolat noir

(70 % de cacao)

1 kg de mirabelles

2 cl d'eau-de-vie

de mirabelles

50 g de beurre

30 g de sucre semoule (1)

1 gousse de vanille

1 branche de thym

20 g de sucre semoule (2)

15 g de Maïzena

5 jaunes d'œufs

15 cl de lait entier

15 cl de crème liquide

6 blancs d'œufs

80 g de sucre semoule(3)

50 g de sucre cassonade

- 1 Râpez le chocolat finement.
- 2 Dénayautez les mirabelles. Chauffez une poêle, ajoutez le beurre, versez les mirabelles, le sucre (1) et la gousse de vanille fendue et grattée, mélangez délicatement. Faites cuire 3 à 4 minutes, déglacez avec l'eau-de-vie de mirabelles, ajoutez la branche de thym et mélangez. Enlevez le thym, rangez les mirabelles dans des plats ou des assiettes.
- 3 Mélangez énergiquement le sucre (2), la Maïzena et les jaunes d'œufs.
- 4 Dans une casserole, faites bouillir le lait et la crème et versez sur le mélange précédent. Reversez dans la casserole et faites cuire à feu doux jusqu'à épaississement. Réservez, recouvrez d'un film alimentaire, ne refroidissez pas.
- 5 Versez les blancs d'œufs dans un saladier et fouettez au batteur électrique. Incorporez le sucre (3) en plusieurs fois, la meringue doit être de consistance souple et crémeuse. Mettez une petite partie de la meringue dans la crème, puis versez le chocolat râpé finement. Mélangez délicatement, puis ajoutez le restant. Tout en mélangeant, tournez le récipient afin que toute la crème soit bien lisse.
- 6 Préchauffez le four en position gril. Versez la crème obtenue sur le dessus des fruits, saupoudrez de sucre cassonade et faites gratiner 3 à 4 minutes sous le gril du four.

GRATIN FIGUES À LA CANNELLE & AMANDES FRAÎCHES

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des assiettes individuelles.

Temps de préparation : 30 minutes.

Ingrédients :

6 grosses figues ou 12 petites

250 g de framboises

18 amandes fraîches

5 cl de crème liquide

5 cl de lait entier

6 jaunes d'œufs

90 g de sucre semoule (1)

5 cuillerées à soupe d'eau

1 cuillerée à soupe de liqueur de framboise

Pour le sucre cannelle :

50 g de sucre semoule (2)

2 cuillerées à café de cannelle

- 1 Pour la crème fouettée, versez la crème liquide très froide dans un petit bol rafraîchi au congélateur ou avec des glaçons. Fouettez-la vivement jusqu'à l'obtention d'une texture légère et ferme.
- 2 Préparez un bain-marie : versez de l'eau dans une casserole et déposez-la sur le feu, l'eau doit être frémissante.
- 3 Coupez les figues en 6 en laissant la peau, mélangez le sucre (2) et la cannelle et saupoudrez-en les figues. Cassez la coque des amandes fraîches, enlevez-leur la peau et faites-les tremper dans le lait, afin qu'elles ne sèchent pas.
- 4 Coupez les framboises en deux avec un couteau très aiguisé, rangez les fruits avec goût sur les assiettes.
- 5 Dans une casserole, versez les jaunes d'œufs, ajoutez le sucre (1) et l'eau. Fouettez le tout vivement sur le bain-marie frémissant (feu moyen) environ 4 à 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'une mousse crémeuse. Terminez en remuant, la casserole hors du feu : le sabayon doit être bien ferme. Faites refroidir sur de la glace en continuant à fouetter vivement, puis ajoutez la crème fouettée et la liqueur de framboise.
- 6 Préchauffez le four en position gril. Versez le sabayon sur les fruits, saupoudrez de sucre cannelle, faites gratiner 3 minutes, puis posez les framboises ainsi que les amandes craquantes. Saupoudrez le pourtour d'un peu de cannelle.

Le conseil de Christophe :

Attention, la cannelle perd rapidement son parfum, refermez bien le récipient à chaque fois.

GRATIN ANANAS AU KIRSCH, CERISES ROUGES & JAUNES À LA MENTHE

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des assiettes individuelles.

Temps de préparation : 30 minutes.

Ingrédients :

1 ananas (gros)	1 feuille de gélatine
24 cerises rouges	20 g de Maïzena
18 cerises jaunes	80 g de sucre semoule (1)
6 cuillerées à soupe de kirsch	4 jaunes d'oeufs
2 branches de menthe	5 blancs d'œufs
12 cl de lait	70 g de sucre semoule (2)
10 cl de crème fraîche liquide	30 g de sucre glace

- 1 Enlevez la peau de l'ananas et coupez-le en tranches. Dénoyautez les cerises, arrosez le tout avec 4 cuillerées à soupe de kirsch.
- 2 Dans une casserole, versez le lait et la crème, mettez à chauffer à feu doux. Pendant ce temps, trempez la gélatine dans de l'eau très froide.
- 3 Mélangez la Maïzena, le sucre (1) et les jaunes d'œufs. Dès que le liquide a bouilli, versez sur le mélange précédent, reversez dans la casserole et faites cuire 5 minutes environ jusqu'à épaississement. Hors du feu, ajoutez les deux cuillerées à soupe de kirsch restantes, ainsi que la gélatine, mélangez bien.
- 4 Fouettez les blancs d'œufs en meringue, en incorporant, petit à petit le sucre (2). Mélangez ensuite, à l'aide d'une spatule, les blancs et la crème obtenue (étape 3).
- 5 Préchauffez le four en position gril.
- 6 Sur les assiettes, rangez l'ananas et les cerises de façon harmonieuse, parsemez de quelques feuilles de menthe préalablement ciselées en lanières. Ajoutez la crème dessus et passez 3 à 4 minutes sous le gril du four, saupoudrez de sucre glace.

GRATIN COLA AUX FRAMBOISES

Pour 6 personnes

Plat préconisé : les assiettes creuses.

Temps de préparation : 30 minutes.

Ingrédients :

800 g de framboises bien mûres

5 cl de crème liquide

4 cuillerées à soupe de grenadine

70 g de sucre semoule

6 jaunes d'œufs

10 cuillerées à soupe de boisson au cola

30 g de sucre glace

- 1 Pour la crème fouettée, versez la crème liquide très froide dans un petit bol rafraîchi au congélateur ou avec des glaçons. Fouettez vivement la crème jusqu'à l'obtention d'une texture légère et ferme.
- 2 Préparez un bain-marie : versez de l'eau dans une casserole et déposez-la sur le feu, l'eau doit être frémissante.
- 3 Rangez les framboises sur les assiettes, arrosez de sirop de grenadine.
- 4 Dans une casserole, versez les jaunes d'œufs, ajoutez le sucre et le cola. Fouettez le tout vivement sur le bain-marie frémissant (feu moyen) environ 4 à 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'une mousse crémeuse. Terminez en remuant, la casserole hors du feu : le sabayon doit être bien ferme. Faites refroidir sur de la glace en continuant à fouetter vivement puis ajoutez la crème fouettée.
- 5 Préchauffez le four en position gril. Versez le sabayon sur les framboises, saupoudrez de sucre glace et faites gratiner 3 à 4 minutes sous le gril.

Le conseil de Christophe :

Vous pouvez servir avec une glace vanille.

GRATIN FRAISES DES BOIS, HUILE D'OLIVE & CITRON

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des assiettes individuelles.

Temps de préparation : 30 minutes.

Ingrédients :

700 g de fraises des bois

6 jaunes d'œufs

15 cl d'huile d'olive extra vierge

90 g de sucre semoule

5 cuillerées à soupe d'eau

6 cl de crème liquide

2 gros citrons

40 g de feuilles de menthe fraîche lavées

30 g de sucre glace

- 1 Pour la crème fouettée, versez la crème liquide très froide dans un petit bol rafraîchi au congélateur ou avec des glaçons. Fouettez-la vivement jusqu'à l'obtention d'une texture légère et ferme.
- 2 Préparez un bain-marie : versez de l'eau dans une casserole et déposez-la sur le feu, l'eau doit être frémissante.
- 3 Triez les fraises des bois, mettez-les dans un saladier, ajoutez la moitié de l'huile d'olive ainsi que les feuilles de menthe fraîche et la moitié du jus du citron. Mélangez délicatement afin de ne pas abîmer les fraises des bois, puis déposez un petit tas sur chacune des assiettes.
- 4 Dans une casserole, versez les jaunes d'œufs, ajoutez le sucre et l'eau. Fouettez le tout vivement sur le bain-marie frémissant (feu moyen) environ 4 à 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'une mousse crémeuse. Terminez en remuant, la casserole hors du feu : le sabayon doit être bien ferme. Faites refroidir sur de la glace en continuant à fouetter vivement, ajoutez la crème fouettée et le reste du jus du citron.
- 5 Préchauffez le four en position gril. Versez le sabayon sur les fraises des bois et saupoudrez de sucre glace. Faites gratiner 1 à 2 minutes afin de ne pas trop cuire les fruits, puis versez autour un filet du restant de l'huile d'olive et une goutte de jus de citron.

GRATIN ORANGES & BANANES AUX NOIX DE PÉCAN

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des assiettes individuelles

Temps de préparation : 30 minutes.

Ingrédients :

4 oranges

3 bananes

5 cl de crème liquide

6 jaunes d'œufs

90 g de sucre semoule (1)

6 cuillerées à soupe

de jus d'orange

30 g de sucre glace

1 cuillerée à soupe de Cointreau

Pour les noix :

100 g de noix de pécan

50 g de sucre (2)

4 cuillerées à soupe d'eau

1 gousse de vanille grattée

- 1 Pour la crème fouettée, versez la crème liquide très froide dans un petit bol rafraîchi au congélateur ou avec des glaçons. Fouettez-la vivement jusqu'à l'obtention d'une texture légère et ferme.
- 2 Préparez un bain-marie : versez de l'eau dans une casserole et déposez-la sur le feu, l'eau doit être frémissante.
- 3 Pour préparer les noix, mettez le sucre (2), l'eau et la vanille dans une casserole. Mélangez, portez à ébullition et laissez cuire 30 secondes. Réduisez le feu, ajoutez les noix et mélangez énergiquement jusqu'à cristallisation. Continuez à remuer sur le feu moyen jusqu'à caramélisation, puis versez sur une plaque huilée.
- 4 Épluchez les bananes, coupez-les en rondelles. Pelez les oranges et prélevez les segments, rangez-les sur les assiettes.
- 5 Dans une casserole, versez les jaunes d'œufs, ajoutez le sucre semoule (1) et le jus d'orange. Fouettez le tout vivement sur le bain-marie frémissant (feu moyen) environ 4 à 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'une mousse crémeuse. Terminez en remuant, la casserole hors du feu : le sabayon doit être bien ferme. Faites refroidir sur de la glace en continuant à fouetter vivement, ajoutez la crème fouettée et le Cointreau.
- 6 Préchauffez le four en position gril. Versez le sabayon sur les fruits, saupoudrez de sucre glace et faites gratiner 3 à 4 minutes, puis parsemez de noix de pécan.

GRATIN CITRON VERT & FRAISES DES BOIS

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des assiettes individuelles.

Matériel nécessaire : 6 cercles de 10 cm de diamètre, hauteur 1,5 cm.

Temps de préparation: 25 minutes.

Ingrédients :

400 g de fraises des bois

12 cl de jus de citron vert

3 feuilles de gélatine

35 g de sucre semoule (1)

15 g de Maïzena

1 zeste de citron vert rapé

15 cl de crème liquide

7 blancs d'œufs

6 jaunes d'œufs

110 g de sucre semoule (2)

30 g de sucre glace

Préchauffez le four à 220 °C (thermostat 7-8).

- 1 Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau bien froide.
- 2 À l'aide des cercles de 10 cm de diamètre, rangez les fraises des bois sur les assiettes.
- 3 Mélangez énergiquement le sucre (1), la Maïzena et les jaunes d'œufs.
- 4 Dans une casserole, faites bouillir le zeste de citron, le jus et la crème et versez sur le mélange précédent. Reversez dans une casserole et faites cuire à feu doux jusqu'à épaississement. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée, puis réservez.
- 5 Versez les blancs d'œufs dans un saladier et fouettez au batteur électrique. Incorporez le sucre (2) en plusieurs fois, la meringue doit être de consistance souple et crémeuse. Mettez une petite partie de la meringue dans la crème, mélangez délicatement, puis ajoutez le restant. Tout en mélangeant, tournez le récipient afin que toute la crème soit bien lisse.
- 6 Versez-la sur le dessus des fruits en laissant les cercles. Lissez avec une palette, enlevez le cercle, puis saupoudrez de sucre glace et faites cuire au four 7 minutes.

Le conseil de Christophe :

Vous pouvez servir ce gratin avec un sorbet fraise des bois.

GRATIN AGRUMES AU MIEL & BRISURES DE MERINGUE

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des assiettes individuelles.

Temps de préparation: 30 minutes.

Ingrédients :

6 oranges	5 cuillerées à soupe de jus d'orange
6 pamplemousses roses	6 jaunes d'œufs
1 sachet de sucre vanillé	2 cuillerées à soupe de Cointreau
3 coques de meringue	30 g de sucre glace
50 g de miel liquide et foncé	100 g d'oranges confites
70 g de sucre semoule	
5 cuillerées à soupe de jus de pamplemousse	

- 1 Faites réduire de moitié, en les portant à ébullition, les jus d'orange et de pamplemousse dans une casserole.
- 2 Râpez 1 orange afin de recueillir le zeste.
- 3 Coupez et épluchez les agrumes à vif (enlevez la peau jusqu'à la pulpe), détaillez des quartiers de la même taille et posez sur du papier absorbant, saupoudrez de sucre vanillé.
- 4 Dans les assiettes, rangez les quartiers en rosace en alternant oranges et pamplemousses, puis ajoutez la meringue écrasée en morceaux et le miel.
- 5 Préparez un bain-marie : versez de l'eau dans une casserole et déposez-la sur le feu, l'eau doit être frémissante.
- 6 Dans une casserole, versez le jus réduit d'orange et de pamplemousse, le sucre et les jaunes d'œufs. Fouettez le tout vivement sur le bain-marie frémissant (feu moyen) environ 4 à 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'une mousse crémeuse. Terminez en fouettant, la casserole hors du feu : le sabayon doit être bien ferme. Ajoutez alors le Cointreau et le zeste.
- 7 Préchauffez le four en position gril.
- 8 Versez le sabayon délicatement sur les agrumes à l'aide d'une cuillère, saupoudrez de sucre glace et gratinez 3 à 4 minutes sous le gril. Sortez du four et décorez avec des oranges confites.

Le conseil de Christophe:

Utilisez du miel de sapin d'Alsace ; il est très aromatique.

GRATIN FRUITS D'ÉTÉ & SIROP D'ORGEAT

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des assiettes individuelles.

Temps de préparation : 25 minutes.

Ingrédients :

150 g de groseilles	40 g de sucre semoule (1)
100 g de mûres	25 g de Maïzena
300 g de fraises	5 jaunes d'oeufs
100 g de groseilles des bois (blanches)	10 cl de lait entier
250 g de framboises	10 cl de crème liquide
3 feuilles de gélatine	6 cl de sirop d'orgeat
50 g de confiture de framboises	1 cuillerée à soupe de kirsch
6 sablés bretons	6 blancs d'œufs
	65 g de sucre semoule (2)

- 1 Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un récipient d'eau bien froide.
- 2 Étalez la confiture sur les sablés bretons et répartissez tous les fruits dessus de façon harmonieuse.
- 3 Mélangez énergiquement le sucre (1), la Maïzena et les jaunes d'œufs jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse.
- 4 Dans une casserole, faites bouillir le lait et la crème puis versez sur le mélange précédent, ajoutez le sirop d'orgeat, reversez dans la casserole et faites cuire à feu doux jusqu'à épaississement environ 5 minutes. Hors du feu, ajoutez la gélatine essorée et le kirsch.
- 5 Versez les blancs d'œufs dans un saladier et fouettez au batteur électrique, ajoutez le sucre (2) en plusieurs fois, la meringue doit être de consistance souple et crémeuse. Ajoutez une petite partie de la meringue dans la crème, mélangez délicatement, puis ajoutez le restant, tout en mélangeant ; tournez le récipient et remuez jusqu'au fond du saladier afin que le mélange soit bien lisse.
- 6 Préchauffez le four en position gril.
- 7 Versez la crème obtenue sur le dessus des fruits et laissez gratiner 3 à 4 minutes sous le gril du four.

GRATIN BANANES, FRAISES & RHUBARBE

Pour 6 personnes

Plat préconisé : des petits bols.

Temps de préparation : 30 minutes.

Ingrédients :

3 bananes bien mûres	1 cuillerée à soupe de miel d'acacia
300 g de fraises	6 jaunes d'œufs
500 g de rhubarbe	90 g de sucre semoule
5 cl de crème liquide	60 g de sucre glace
le jus d'un citron	
10 cuillerées à soupe d'eau	

- 1 Pour la crème fouettée, versez la crème liquide très froide dans un petit bol rafraîchi au congélateur ou avec des glaçons. Fouettez vivement la crème jusqu'à l'obtention d'une texture légère et ferme.
- 2 Préparez un bain-marie : versez de l'eau dans une casserole et déposez-la sur le feu, l'eau doit être frémissante.
- 3 Épluchez la rhubarbe et coupez-la en morceaux de 4 cm. Versez l'eau et le miel dans une casserole, faites cuire la rhubarbe dans ce sirop jusqu'à ramollissement. Égouttez-la en réservant le jus. Épluchez les bananes et coupez-les en rondelles, citronnez-les. Coupez les fraises et rangez les fruits dans les bols.
- 4 Dans une casserole, versez les jaunes d'œufs, ajoutez le sucre et 7 cuillerées à soupe du jus de rhubarbe réservé. Fouettez vivement le tout sur le bain-marie frémissant (feu moyen), environ 4 à 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'une mousse crémeuse. Terminez en remuant, la casserole hors du feu : le sabayon doit être bien ferme. Faites refroidir sur de la glace en continuant à fouetter vivement, ajoutez la crème fouettée.
- 5 Préchauffez le four en la position gril. Versez le sabayon sur les fruits coupés, saupoudrez 30 g de sucre glace et laissez gratiner 4 minutes. Sortez du four, saupoudrez à nouveau de 30 g de sucre glace, et gratinez 4 minutes afin d'obtenir une surface croustillante.

Les gratins salés

GRATIN CAMEMBERT

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée: La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou **26 x 18 x 5** cm, par exemple) ou pour 4 à 6 plats individuels selon leur taille

Temps de préparation: 20 à 25 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

1 camembert bien fait

4 gros oignons

50 g de beurre

2 cubes de bouillon dans 1 litre d'eau

1/2 litre de vin blanc sec

4 tranches de pain de campagne rassis

40 g de gruyère râpé

1 pincée de sel et de poivre

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

- 1 Coupez les oignons et hachez-les finement.
- 2 Dans une grande casserole, faites fondre les oignons à feu doux avec le beurre en remuant. Arrosez avec le bouillon et le vin blanc, salez, poivrez et laissez cuire 20 minutes à feu doux.
- 3 Retirez la croûte du camembert.
- 4 Faites griller les tranches de pain, puis tartinez-les avec le camembert.
- 5 Disposez ces tartines au fond d'une soupière (allant au four). Arrosez avec le bouillon, puis saupoudrez de gruyère râpé.
- 6 Faites cuire au four 10 minutes
- 7 Servez bien chaud.

GRATIN ÉPINARDS À LA RACLETTE

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple) ou pour 4 à 6 plats individuels selon leur taille.

Temps de préparation: 20 à 25 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

1 kg d'épinards frais en branches

300 g de fromage à raclette

3 cuillerées à soupe d'huile d'olive

3 gousses d'ail haché

3 échalotes hachées

1 poignée de persil haché

20 cl de crème fraîche

1 pincée de sel et de poivre

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

- 1 Dans une cocotte, faites revenir avec l'huile d'olive les épinards frais pendant 15 à 20 minutes à feu vif, ajoutez l'ail, les échalotes, le persil, salez> poivrez> puis mettez la crème fraîche.
- 2 Préparez un plat à gratin beurré.
- 3 Mettez une couche d'épinards, puis une couche de fromage à raclette coupé en tranches et renouvelez les couches jusqu'à épuisement des éléments, en terminant par une couche de fromage à raclette.
- 4 Faites cuire au four 20 minutes.
- 5 Servez bien chaud.

GRATIN POIREAUX AU BASILIC

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple) ou pour 4 à 6 plats individuels selon leur taille.

Temps de préparation: 30 à 35 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

2,5 kg de poireaux

10 tomates

3 cuillerées à soupe d'huile d'olive

100 g d'oignons

1 pincée de sel et de poivre du moulin

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

- 1 Épluchez et lavez les poireaux coupés en tronçons. Cuisez-les 10 minutes à l'eau bouillante salée, puis égouttez-les.
- 2 Lavez et essuyez les tomates, pelez-les, en les plongeant dans l'eau bouillante pour faciliter l'opération, coupez-les en quartiers. Dans une cocotte ou une poêle, versez l'huile d'olive, mettez les tomates, puis ajoutez l'ail pilé et le persil haché. Salez> poivrez. Cuisez le tout 5 à 7 minutes à feu vif, jusqu'à ce que les tomates soient confites.
- 3 Dans un plat à gratin beurré, disposez en diagonale les poireaux et les tomates. Parsemez de copeaux de parmesan.
- 4 Faites cuire au four 15 minutes.
- 5 Servez bien chaud.

GRATIN POMMES DE TERRE AU MUNSTER

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple) ou pour 4 à 6 plats individuels selon leur taille

Temps de préparation: 30 à 35 minutes

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

1 kg de pommes de terre bien fermes (belle-de-fontenay, par exemple)

115 g de munster

100 g de lard fumé coupé en petits lardons

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

2 oeufs

10 cl de crème fraîche

1 petite poignée de cumin

1 pincée de sel et de poivre

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

- 1 Faites cuire les pommes de terre dans de l'eau salée à feu vif pendant 20 à 25 minutes en moyenne, ensuite pelez-les, et coupez-les en rondelles épaisses.
- 2 Dans une poêle, laissez revenir le lard à feu vif dans un peu d'huile d'olive, pendant 5 minutes.
- 3 Mettez le munster au réfrigérateur afin de pouvoir bien le couper. Pendant ce temps, mélangez dans un bol les œufs et la crème ; réservez-les.
- 4 Dans un plat à gratin beurré, mettez les pommes de terre, salez> poivrez, rajoutez le lard, versez le mélange oeufs-crème, puis disposez le munster en tranches, parsemez de cumin et enfournez le plat.
- 5 Faites cuire au four 15 à 20 minutes.
- 6 Servez bien chaud.

GRATIN RATATOUILLE AU LAURIER

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée: La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple) ou pour 4 à 6 plats individuels selon leur taille.

Temps de préparation: 35 à 40 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

2 aubergines

3 tomates + 1 cuillère à soupe de concentré de tomates

3 courgettes

1 poivron

3 gousses d'ail

1 belle poignée de persil haché

1 pincée de basilic frais

3 cuillerées à soupe d'huile d'olive

5 ou 7 feuilles de laurier chapelure

80 g de gruyère râpé

20 g de beurre (à découper en petits carrés)

1 pincée de sel et de poivre

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

- 1 Dans une cocotte, faites revenir les aubergines, les tomates, le concentré, les courgettes et le poivron coupés en petits dés dans l'huile d'olive, ajoutez l'ail, le persil, le basilic et 3 feuilles de laurier, salez, poivrez. Laissez mijoter 30 minutes environ à feu moyen.
- 2 Une fois la ratatouille réduite et un peu confite, préparez un plat à gratin beurré.
- 3 Versez la ratatouille, parsemez de chapelure et de gruyère râpé.
- 4 Ajoutez quelques carrés de beurre et quelques feuilles de laurier.
- 5 Faites cuire au four 20 minutes.
- 6 Servez bien chaud.

GRATIN SALSIFIS AUX FOIES DE VOLAILLE

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple) ou pour 4 à 6 plats individuels selon leur taille

Temps de préparation: 25 à 30 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

1 kg de salsifis

300 g de foies de volaille

50 g de beurre

3 cuillerées à soupe de farine

12,5 cl de lait (1 verre)

4 cuillerées à soupe de crème fraîche

3 cuillerées à soupe d'huile d'olive

3 gousses d'ail haché

1 belle poignée de persil haché

1 verre à liqueur de cognac

80 g de gruyère râpé

1 pincée de sel et de poivre du moulin

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

- 1 Faites cuire les salsifis 20 minutes environ dans de l'eau salée bouillante, égouttez-les et réservez-les.
- 2 Pour la sauce béchamel, faites fondre le beurre, ajoutez la farine, mélangez au fouet et laissez cuire 1 minute ; ajoutez le lait froid, puis la crème et mélangez encore au fouet, salez et poivrez.
- 3 Dans l'huile d'olive, poêlez les foies de volaille à feu moyen pendant 5 minutes, ajoutez l'ail, le persil, le sel et le poivre, puis flambez le tout au cognac.
- 4 Dans un plat à gratin beurré, mettez les salsifis puis les foies de volaille, nappez de sauce béchamel et parsemez de gruyère râpé.
- 5 Faites cuire au four 20 minutes.
- 6 Servez bien chaud.

GRATIN ENDIVES AU MIEL & JAMBON DE BAYONNE

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple) ou pour 4 à 6 plats individuels selon leur taille.

Temps de préparation : 25 à 30 minutes

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

1 kg d'endives bien blanches

1 citron

2 cuillerées à soupe de miel liquide

3 cuillerées à soupe d'huile d'olive

2 oeufs

4 cuillerées à soupe de crème fraîche

25 cl de lait

4 tranches de jambon de Bayonne

60 g de parmesan râpé ou en copeaux

1 pincée de sel et de poivre

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

- 1 Mettez les endives dans l'eau frémissante salée pendant 10 minutes, ajoutez des rondelles de citron dans l'eau.
- 2 Égouttez les endives et passez-les à la poêle avec le miel et l'huile d'olive. Salez, poivrez, laissez roussir un peu.
- 3 Dans un bol, mélangez les oeufs, la crème fraîche et le lait.
- 4 Beurrez un plat à gratin, placez-y les endives, puis, par-dessus, le jambon de Bayonne coupé en lamelles de 2 cm. Versez la préparation aux œufs dessus, puis parsemez de parmesan.
- 5 Faites cuire au four 20 minutes environ.
- 6 Servez bien chaud.

GRATIN MACARONIS AU THON

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple) ou pour 4 à 6 plats individuels selon leur taille.

Temps de préparation : 20 à 25 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

300 g de macaronis

150 g de thon en boîte

1 cuillerée à soupe d'huile d'arachide

3 gousses d'ail

1 poignée de persil haché

2 œufs

8 cl de crème fraîche

50 cl de lait

50 g de beurre

60 g de parmesan râpé ou en copeaux

1 pincée de sel et de poivre

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

- 1 Faites cuire les pâtes dans l'eau bouillante salée avec l'huile d'arachide. Après 6 à 10 minutes de cuisson, rincez-les à l'eau froide pour éviter qu'elles ne collent. Réservez.
- 2 Dans un saladier, écrasez le thon, ajoutez l'ail et le persil hachés, puis incorporez les œufs, la crème fraîche et le lait, salez, poivrez.
- 3 Dans un plat à gratin bien beurré, mettez une couche de thon, puis une couche de pâtes et recommencez jusqu'à épuisement des éléments.
- 4 Ajoutez le beurre restant au-dessus et parsemez de parmesan.
- 5 Faites cuire au four 15 à 20 minutes.
- 6 Servez bien chaud.

GRATIN ESCARGOTS

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : 4 à 6 plats individuels selon leur taille.

Temps de préparation: 5 à 10 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

200 g d'escargots

200 g de beurre

1 bonne poignée de persil haché finement

3 gousses d'ail haché finement

2 échalotes hachées finement

80 g de gruyère râpé

1 pincée de sel et de poivre

Préchauffez le four en position gril.

- 1 Préparez le beurre d'escargots en mélangeant le beurre écrasé, le persil, l'ail et les échalotes, salez et poivrez.
- 2 Disposez les escargots dans des ramequins individuels, puis étalez le beurre d'escargots par-dessus et parsemez de gruyère râpé.
- 3 Faites gratiner au four 4 à 5 minutes.
- 4 Servez bien chaud.

GRATIN LÉGUMES DU JARDIN

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple) ou pour 4 à 6 plats individuels selon leur taille.

Temps de préparation : 30 à 40 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

1 botte de carottes

2 poireaux

1 aubergine

2 courgettes

300 g de haricots verts frais

4 petits navets

2 artichauts

3 gousses d'ail

3 cuillerées à soupe d'huile d'olive

2 oignons

3 tomates

20 cl de crème fraîche

60 g de parmesan râpé ou en copeaux

1 pincée de sel et de poivre

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

1. Coupez les légumes très finement. Faites-les blanchir séparément 4 à 5 minutes dans l'eau bouillante. Salez, poivrez.
2. À feu vif, mettez dans une poêle l'huile d'olive, ajoutez les oignons coupés en lamelles, puis les tomates pelées, en les plongeant dans de l'eau bouillante pour faciliter l'opération, et coupées en rondelles, salez, poivrez et faites cuire 10 minutes.
3. Faites également blanchir les artichauts dans de l'eau salée bouillante pendant 5 à 10 minutes, et ne prenez que les cœurs.
4. Faites blanchir l'ail avec l'un des légumes.
5. Dans un plat à gratin beurré, disposez les légumes à votre goût, ajoutez un filet d'huile d'olive et puis la crème fraîche, et parsemez de parmesan râpé.
6. Faites cuire au four 20 à 30 minutes et servez bien chaud.

GRATIN COQUILLETTES AUX ŒUFS

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple) ou pour 4 à 6 plats individuels selon leur taille.

Temps de préparation : 15 à 20 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

250 g de pâtes (coquillettes)

4 œufs

50 g de beurre

1 oignon

4 grosses tomates

1 morceau de sucre

150 g de gruyère râpé

1 cuillerée à soupe d'huile d'arachide

1 pincée de sel et de poivre

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

1. Dans l'eau salée bouillante additionnée d'une cuillerée à soupe d'huile d'arachide, faites cuire les pâtes pendant 6 à 10 minutes, et réservez-les.
2. Dans une poêle ou une casserole, mettez le beurre, l'oignon coupé, puis les tomates, préalablement pelées, en les plongeant dans l'eau bouillante pour faciliter l'opération, et coupées en morceaux. Ajoutez le morceau de sucre, salez, poivrez. Laissez confire la sauce à feu moyen pendant 15 minutes environ.
3. Faites cuire les œufs durs 5 minutes dans l'eau bouillante et réservez-les.
4. Dans un plat à gratin beurré, mettez les pâtes. Versez la sauce tomate dessus, puis placez les œufs coupés en rondelles, et parsemez le tout de gruyère râpé.
5. Faites cuire au four 15 à 20 minutes.
6. Servez bien chaud.

GRATIN CŒURS D'ARTICHAUT & LARDONS

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple) ou pour 4 à 6 plats individuels selon leur taille.

Temps de préparation : 20 à 25 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

10 cœurs d'artichaut frais ou surgelés

250 g de lardons fumés

le jus de 1 citron

15 petits oignons

40 g de beurre

1 pincée de sucre

1 cuillerée à soupe d'huile d'olive

3 gousses d'ail

1 poignée de persil haché

1 pincée de thym

10 cl de crème fraîche liquide

1 jaune d'œuf

80 g de gruyère râpé

1 pincée de sel et de poivre

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

1. Citronnez bien les cœurs d'artichaut et réservez-les.
2. Pelez les oignons, mettez-les dans une casserole avec un demi-verre d'eau. Ajoutez le beurre et le sucre, et laissez cuire pendant 20 minutes à feu moyen.
3. Faites poêler les lardons avec 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive. Mettez l'ail et le persil hachés, le thym et les petits oignons, et faites cuire à feu vif pendant 5 à 10 minutes.
4. Dans un plat à gratin beurré, mettez les artichauts, puis ajoutez le mélange oignons et lardons.
5. À côté, fouettez la crème et ajoutez le jaune d'œuf. Versez le tout dans le plat, puis parsemez de gruyère râpé.
6. Faites cuire au four 20 minutes et servez bien chaud.

GRATIN DAUPHINOIS

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple) ou pour 4 à 6 plats individuels selon leur taille.

Temps de préparation : 15 à 20 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

1,250 kg de pommes de terre (belle-de-fontenay, par exemple)

2 œufs

75 cl de lait

4 cuillerées à soupe de crème fraîche liquide

1 gousse d'ail

100 g de beurre

1 pincée de noix de muscade branches de thym

1 pincée de sel et de poivre

Préchauffez le four à 200 °C (thermostat 6-7).

1. Frottez un plat à gratin avec l'ail épluché.
2. Beurrez le plat.
3. Battez les œufs ajoutez le lait et la crème, salez et poivrez.
4. Étalez des pommes de terre (épluchées et coupées en rondelles) et couvrez avec une partie de la préparation, recommencez jusqu'à épuisement des éléments, salez, poivrez.
5. Saupoudrez avec de la noix de muscade râpée, ajoutez quelques branches de thym et mettez le beurre coupé en petits dés.
6. Faites cuire au four pendant environ 45 minutes. 6 Servez bien chaud.

GRATIN PURÉE DE CAROTTES AU BACON

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple) ou pour 4 à 6 plats individuels selon leur taille.

Temps de préparation : 15 à 20 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

1 kg de carottes

6 tranches de bacon

100 g de beurre

12,5 cl de lait (1 verre)

80 g de gruyère râpé

1 pincée de sel et de poivre

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

1. Dans une casserole d'eau salée, faites cuire les carottes épluchées 30 à 40 minutes environ à feu vif, puis passez-les au presse-purée. Incorporez le beurre et le lait pour lier le tout, salez, poivrez.
2. Dans un plat à gratin beurré, versez la purée (assez liquide). Décorez de tranches de bacon et parsemez de gruyère râpé.
3. Faites cuire au four 15 minutes environ.
4. Servez bien chaud

GRATIN DEUX SAUMONS

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple) ou pour 4 à 6 plats individuels selon leur taille.

Temps de préparation : 15 à 20 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

1,2 kg de pommes de terre

300 g de saumon frais

300 g de saumon fumé

1 sachet de court-bouillon

10 brins de ciboulette ciselée

20 cl de crème fraîche

80 g de gruyère râpé

1 pincée de sel et de poivre

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

1. Faites cuire les pommes de terre dans l'eau salée à feu vif pendant 20 à 25 minutes environ, puis pelez et coupez-les en lamelles. Réservez.
2. Dans un court-bouillon, pochez le saumon frais, salez poivrez et mettez-le de côté.
3. Ensuite, préparez un plat à gratin beurré.
4. Mettez une couche de pommes de terre, parsemez de ciboulette, puis une couche de saumon frais et de saumon fumé, renouvelez l'opération plusieurs fois. Ajoutez la crème fraîche, parsemez à nouveau de ciboulette, et finissez avec le gruyère râpé.
5. Faites cuire au four 20 à 30 minutes.
6. Servez bien chaud.

GRATIN SAINT JACQUES

Pour 3 personnes

Plat préconisé : 3 ramequins individuels.

Temps de préparation : 15 à 20 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

9 noix de Saint Jacques

200 g de beurre

3 gousses d'ail haché finement

2 échalotes hachées finement

1 poignée de persil haché finement

80 g de gruyère râpé

1 pincée de sel et de poivre

Préchauffez le four en position gril.

- 1 Écrasez le beurre, ajoutez l'ail, les échalotes et le persil hachés, salez, poivrez (on peut également acheter le beurre déjà mélangé).
- 2 Disposez 3 noix de Saint -Jacques par ramequin.
- 3 Étalez une cuillerée à soupe de beurre préparé et parsemez de gruyère râpé.
- 4 Faites gratiner au four 4 à 5 minutes.
- 5 Servez bien chaud.

GRATIN QUENELLES DE MOELLE

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple) ou pour 4 à 6 plats individuels selon leur taille.

Temps de préparation : 15 à 20 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour les quenelles

3 os à moelle environ

3 œufs

3 gousses d'ail hachées

1 belle poignée de persil haché

2 échalotes hachées

1 pincée de noix de muscade

chapelure

2 cubes de bouillon de pot-au-feu

1 pincée de sel et poivre

Pour la préparation

2 jaunes d'œuf

12,5 cl de lait

5 cuillerées à soupe de crème fraîche

80 g de gruyère râpé

1 pincée de sel et poivre

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

- 1 Pour les quenelles, sortez la moelle des os, écrasez-la avec une fourchette, ajoutez les œufs, l'ail, le persil et les échalotes, salez, poivrez, râpez de la noix de muscade, mélangez bien, ajoutez de la chapelure en quantité suffisante pour obtenir une masse bien ferme. Faites des quenelles rondes.
- 2 Dans une casserole pleine d'eau, ajoutez les cubes de bouillon, faites bouillir et mettez vos quenelles à cuire environ 2 ou 3 minutes, puis égouttez-les. Mettez-les dans un plat à gratin beurré.
- 3 Dans un bol, battez les jaunes d'œufs, ajoutez le lait et la crème, salez, poivrez.
- 4 Versez ce mélange sur les quenelles et parsemez de gruyère.
- 5 Faites cuire au four 5 à 10 minutes et servez bien chaud.

GRATIN BROCOLIS

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple) ou pour 4 à 6 plats individuels selon leur taille.

Temps de préparation : 20 à 25 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

1 kg de brocolis

80 g de beurre

3 cuillerées à soupe de farine

25 cl de lait

5 cuillerées à soupe de crème fraîche

1 pincée de noix de muscade

80 g de gruyère râpé

1 pincée de sel et de poivre

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

- 1 Précuisez les brocolis dans de l'eau salée bouillante environ 15 minutes. Égouttez.
- 2 Préparez une sauce béchamel en faisant fondre le beurre, ajoutez la farine puis versez le lait et, à la fin, la crème fraîche. Ajoutez également une louche d'eau de cuisson des brocolis. Salez, poivrez et ajoutez la noix de muscade.
- 3 Laissez cuire 10 à 15 minutes.
- 4 Dans un plat à gratin beurré, disposez les brocolis, puis versez la sauce béchamel par-dessus et parsemez de gruyère râpé.
- 5 Faites cuire au four 20 à 25 minutes.
- 6 Servez bien chaud.

GRATIN FENOUIL AU CHÈVRE

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple) ou pour 4 à 6 plats individuels selon leur taille.

Temps de préparation : 20 à 25 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

3 fenouils

1 chèvre en bûche

1 jaune d'œuf

10 cl de crème fraîche

1 filet d'huile d'olive

1 pincée de sel et de poivre en grains

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

- 1 Faites blanchir dans l'eau frémissante les fenouils coupés en deux (enlevez le trognon) pendant 20 à 25 minutes. Salez, poivrez.
- 2 Mélangez le jaune avec la crème fraîche, salez, poivrez.
- 3 Dans un plat à gratin beurré, disposez les fenouils égouttés, puis posez par-dessus le chèvre coupé en tranches, versez la préparation à base de crème, et ajoutez un filet d'huile d'olive sur le chèvre.
- 4 Faites cuire au four pendant 20 à 25 minutes.
- 5 Servez bien chaud.

GRATIN FRUITS DE MER AU SAFRAN

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple) ou pour 4 à 6 plats individuels selon leur taille.

Temps de préparation : 30 à 35 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

6 coquilles Saint Jacques

1 kg de moules

8 langoustines

200 g de crevettes décortiquées (roses de préférence)

4 échalotes

20 cl de vin blanc sec

200 g de riz

70 g de beurre

50 g de farine

20 cl de crème fraîche safran et thym

2 ou 3 feuilles de laurier

80 g de gruyère râpé

1 pincée de sel et de poivre

Préchauffez le four à 240 °C (thermostat 8).

- 1 Mettez l'eau sur les Saint -Jacques, les moules et les langoustines pour qu'elles soient recouvertes, tout cela dans une casserole avec les échalotes, le vin blanc, le thym, le laurier, du sel et du poivre, puis laissez cuire à l'eau frémissante pendant 5 à 6 minutes.
- 2 À part, préparez le riz, faites-le cuire 15 à 16 minutes dans l'eau bouillante salée. Égouttez puis réservez.
- 3 Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine, mélangez au fouet et laissez cuire 1 minute, arrosez avec un peu du bouillon de fruits de mer et mélangez encore au fouet, mettez 1 g de safran dans la sauce et ajoutez la crème fraîche.
- 4 Dans un plat à gratin beurré, mettez le riz, puis posez les fruits de mer ainsi que les crevettes, et versez la sauce dessus. Parsemez de gruyère râpé. 5 Faites cuire au four pendant 20 à 30 minutes et servez bien chaud.

GRATIN COQUILLES SAINT-JACQUES

Pour 3 personnes

Plat préconisé : les 3 coquilles.

Temps de préparation : 20 à 25 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

3 coquilles Saint-Jacques

150 g de crevettes décortiquées (roses, de préférence)

150 g de moules

50 g de beurre

2 cuillerées à soupe de farine

25 cl de lait

2 cuillerées à soupe de crème fraîche

3 champignons de Paris

1 pincée de noix de muscade

80 g de gruyère râpé

1 pincée de sel et de poivre

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

- 1 Lavez les Saint -Jacques, enlevez-les de leur coquille.
- 2 Pour la béchamel, faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez la farine, mélangez au fouet en versant peu à peu le lait froid et la crème. Ajoutez les crevettes, les moules, les champignons coupés en lamelles et la pincée de muscade.
- 3 Servez-vous de la coquille profonde comme plat individuel, mettez la noix de Saint -Jacques et versez par-dessus le mélange à base de sauce béchamel.
- 4 Parsemez de gruyère râpé.
- 5 Faites cuire au four 20 minutes.
- 6 Servez bien chaud.

GRATIN COURGETTES FARCIES

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple) ou pour 4 à 6 plats individuels selon leur taille.

Temps de préparation : 20 à 25 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

6 petites courgettes rondes

200 g de viande hachée (bœuf)

1 œuf

4 cuillerées à soupe de lait

30 g de chapelure

1 cuillerée à soupe d'huile d'olive.

1 oignon moyen (coupé en lamelles)

3 gousses d'ail (râpées finement)

1 poignée de persil

80 g de gruyère râpé

1 pincée de sel et de poivre

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

- 1 Coupez les courgettes (enlevez le chapeau) et creusez l'intérieur avec une cuillère. Placez-les dans un plat à gratin beurré et réservez la pulpe.
- 2 Mélangez la viande hachée, ajoutez l'œuf, le lait, la chapelure, puis salez et poivrez.
- 3 Faites poêler dans l'huile d'olive l'oignon, l'ail, le persil haché et la pulpe des courgettes, environ 5 minutes à feu moyen, puis ajoutez le tout à la viande hachée. Mélangez l'ensemble.
- 4 Remplissez les courgettes de ce mélange et remettez leur chapeau. Parsemez de gruyère râpé.
- 5 Faites cuire au four 30 à 40 minutes.
- 6 Servez bien chaud.

GRATIN CONCOMBRE À LA PANCETTA

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple) ou pour 4 à 6 plats individuels selon leur taille.

Temps de préparation : 20 à 25 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

2 concombres

2 pommes de terre moyennes

80 g de gruyère râpé

80 g de parmesan râpé

3 œufs

4 cuillerées à soupe de lait

1 pincée de noix de muscade

40 g de beurre

30 g de chapelure

1 pincée de sel et de poivre

100 g de pancetta

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

- 1 Coupez les concombres en dés en enlevant les extrémités, épépinez-les si nécessaire.
- 2 Épluchez les pommes de terre et coupez-les en dés.
- 3 Dans une casserole, faites cuire les concombres ainsi que les pommes de terre dans l'eau salée bouillante pendant 15 minutes. Égouttez-les.
- 4 Dans un plat à gratin beurré, répartissez les légumes, puis mélangez les deux fromages (40 g de gruyère râpé, 40 g de parmesan râpé) et répartissez-les sur les légumes.
- 5 Dans un bol, cassez les œufs, battez-les, ajoutez le lait, le sel, le poivre, la noix de muscade et le reste de fromage (40 g de gruyère râpé, 40 g de parmesan râpé), puis versez sur les légumes.
- 6 Répartissez sur le plat le beurre coupé en dés et parsemez de chapelure. Décorez de tranches de pancetta.
- 7 Faites cuire au four pendant 20 à 25 minutes.
- 8 Servez bien chaud.

GRATIN CHOU-FLEUR AU SAINT-MARCELLIN

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple) ou pour 4 à 6 plats individuels selon leur taille.

Temps de préparation : 20 à 25 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

1 chou-fleur

2 saint-marcellin

2 oignons

150 g de lardons fumés

30 g de beurre

1 bonne pincée de thym

2 à 3 feuilles de laurier

1 pincée de sel et de poivre

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

- 1 Faites poêler à feu moyen les oignons coupés en lamelles avec les lardons environ 10 minutes, salez, poivrez.
- 2 Dans une casserole d'eau salée bouillante, faites cuire le chou-fleur 20 minutes environ à feu vif. Égouttez-le et mettez le beurre dessus. Réservez-le.
- 3 Coupez les saint-marcellin en lamelles et réservez-les.
- 4 Dans un plat à gratin beurré, répartissez le chou-fleur par petits bouquets, ajoutez le mélange de lardons et d'oignons et disposez le saint-marcellin par-dessus. Décorez avec le thym et les feuilles de laurier.
- 5 Faites cuire au four 20 minutes environ.
- 6 Servez bien chaud.

GRATIN TAGLIATELLES & CHAMPIGNONS

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple) ou pour 4 à 6 plats individuels selon leur taille.

Temps de préparation : 20 à 25 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

400 g de tagliatelles

200 g de champignons de Paris (ou girolles)

2 cuillerées à soupe d'huile d'arachide

3 cuillerées à soupe d'huile d'olive

1 citron

3 gousses d'ail

1 belle poignée de persil

1 jaune d'œuf

10 cl de crème fraîche

80 g de gruyère râpé

1 pincée de sel et de poivre du moulin

Préchauffez le four en position gril.

- 1 Faites cuire les tagliatelles dans l'eau salée bouillante avec un peu d'huile d'arachide, 10 minutes environ. Égouttez-les.
- 2 Dans une poêle, versez l'huile d'olive, ajoutez les champignons arrosés du jus de citron, salez, poivrez, puis mettez l'ail et le persil hachés. Poêlez le tout à feu v i f , pendant 5 à 10 minutes, pour dorer légèrement les champignons et mettez de côté.
- 3 Dans un bol, mélangez le jaune d'œuf avec la crème fraîche, salez> poivrez.
- 4 Dans un plat à gratin beurré, versez les pâtes mélangées aux champignons, et ajoutez la préparation à base d'œuf. Parsemez de gruyère râpé.
- 5 Faites gratiner 4 à 5 minutes.
- 6 Servez bien chaud.

GRATIN COLIN AUX TOMATES

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple) ou pour 4 à 6 plats individuels selon leur taille.

Temps de préparation : 25 à 30 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

1 colin de 1,3 kg (vidé et écaillé)

3 belles tomates

1 sachet de court-bouillon

100 g de beurre

2 cuillerées à soupe de farine

50 cl de lait

150 g de gruyère râpé

1 poignée de persil haché

1 pincée de noix de muscade

10 cl de crème fraîche

1 pincée de sel et de poivre

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

- 1 Dans une casserole, versez le court-bouillon dans 2 litres d'eau, amenez à ébullition, plongez le colin dedans, laissez frémir pendant 15 minutes. Égouttez-le, enlevez la peau et retirez les arêtes. Disposez dans un plat à gratin beurré.
- 2 Préparez à part la sauce béchamel avec 80 g de beurre, mélangez-y la farine, laissez cuire 2 à 3 minutes puis arrosez avec le lait. Ajoutez la moitié du gruyère râpé, le persil, la noix de muscade et la crème, salez, poivrez et versez la sauce sur le poisson.
- 3 Lavez et pelez les tomates, coupez-les en rondelles, disposez les tranches sur le plat et saupoudrez avec le reste de gruyère et 20 g de beurre coupé en carrés.
- 4 Faites cuire au four 20 minutes.
- 5 Servez bien chaud.

GRATIN MORUE DE «GORETTE»

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple) ou pour 4 à 6 plats individuels selon leur taille.

Temps de préparation : 30 à 35 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

4 belles tranches de morue

200 g de toutes petites pommes de terre (ratte, par exemple)

3 cuillerées à soupe d'huile d'olive

1 poivron rouge

1 poivron vert

2 tomates

3 gousses d'ail 1 oignon

1 poignée de persil

1 petit pot d'olives vertes

1 petit pot d'olives noires

60 g de parmesan râpé

1 pincée de sel et de poivre

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

- 1 La veille, rincez plusieurs fois la morue dans l'eau.
- 2 Le lendemain, faites-la cuire dans l'eau bouillante 10 à 15 minutes. Puis enlevez la peau et émiettez la morue. Ne la salez pas.
- 3 Dans l'eau de cuisson frémissante de la morue, faites cuire les petites pommes de terre épluchées 10 à 15 minutes environ.
- 4 Pendant ce temps, dans une cocotte, faites revenir avec l'huile d'olive les poivrons, les tomates pelées, l'ail et le persil hachés, l'oignon coupé et les olives. Salez très légèrement. Laissez confire 15 à 20 minutes à feu moyen.
- 5 Ajoutez le mélange morue-pommes de terre. Laissez mijoter 10 minutes environ.
- 6 Beurrez un plat à gratin, versez le mélange dedans puis parsemez de parmesan râpé.
- 7 Faites cuire au four pendant 20 à 30 minutes et servez bien chaud.

GRATIN COURGETTES À LA PROVENÇALE

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple) ou pour 4 à 6 plats individuels selon leur taille.

Temps de préparation : 20 à 25 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

1 kg de courgettes

500 g de tomates

3 gousses d'ail

1 belle poignée de persil haché

2 oignons moyens

80 g d'anchois

2 oeufs

5 cuillerées à soupe de crème fraîche

15 cl de lait

2 branches de basilic frais

60 g de parmesan râpé ou en copeaux

1 pincée de sel et de poivre du moulin

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

- 1 Faites blanchir les courgettes (coupées en lamelles) 10 minutes environ dans l'eau frémissante.
- 2 Dans une poêle, faites revenir les tomates préalablement pelées, en les plongeant dans de l'eau bouillante pour faciliter l'opération, ajoutez l'ail, le persil et les oignons et laissez cuire à feu moyen environ 15 minutes. Une fois ce mélange un peu confit, ajoutez les anchois.
- 3 Mélangez 2 œufs, la crème fraîche et le lait, salez, poivrez.
- 4 Dans un plat à gratin beurré, mettez les courgettes et le mélange de tomates, versez dessus la préparation aux œufs, ajoutez le basilic haché et parsemez de parmesan.
- 5 Faites cuire au four 20 à 30 minutes environ.
- 6 Servez bien chaud.

GRATIN BATAVIA & OIGNONS BLANCS

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple) ou pour 4 à 6 plats individuels selon leur taille.

Temps de préparation : 15 à 20 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

1 kg de batavias fraîches

80 g de beurre

10 petits oignons blancs nouveaux

2 cuillerées à soupe de sucre semoule

1 poignée de persil haché

100 g de pommes de terre (ratte)

150 g de lardons

1 pincée de sel et de poivre en grains

1/2 bouillon cube (facultatif)

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

- 1 Faites blanchir les batavias préalablement lavées et les feuilles défaites pendant 5 minutes dans beaucoup d'eau salée bouillante.
- 2 Faites fondre la moitié du beurre dans une poêle et faites dorer légèrement les petits oignons épluchés avec 2 cuillerées à soupe de sucre semoule, remuez jusqu'à ce qu'ils aient pris de la couleur.
- 3 Faites fondre le reste du beurre et poêlez les pommes de terre, préalablement grattées, avec les lardons pendant 10 minutes. Ajoutez les feuilles de batavias.
- 4 Préparez un plat à gratin beurré, disposez les feuilles de batavias légèrement refroidies en forme de roulades. Poivrez et dressez au centre les oignons caramélisés. Ajoutez les pommes de terre et les lardons.
- 5 Dans le plat, ajoutez le persil haché. Versez un verre d'eau ou de bouillon, couvrez et laissez mijoter à petit feu 30 minutes.
- 6 Enfin de cuisson, ôtez le couvercle et laissez évaporer le jus.
- 7 Faites cuire au four 30 minutes.
- 8 Servez bien chaud.

GRATIN TOMATES FARCIES

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple) ou pour 4 à 6 plats individuels selon leur taille.

Temps de préparation : 30 à 35 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

6 belles tomates

300 g de viande hachée (boeuf)

1 œuf

4 cuillerées à soupe de lait

1 poignée de persil

3 gousses d'ail

1 oignon moyen (coupé finement)

1 poignée de basilic frais

30 g de chapelure

3 cuillerées à soupe d'huile d'olive

80 g de parmesan

20 g de beurre

1 pincée de sel et de poivre en grains

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

- 1 Coupez le dessus des tomates, creusez-les à l'intérieur et placez-les dans un plat à gratin beurré.
- 2 Mélangez la viande hachée avec l'œuf, le lait, puis salez et poivrez, et ajoutez le persil et l'ail hachés ainsi que l'oignon et une pincée de basilic frais, puis la chapelure. Mélangez le tout et emplissez les tomates de ce mélange. Remettez ensuite leur chapeau.
- 3 Tout autour du plat, versez la pulpe des tomates avec de l'huile d'olive et parsemez avec le reste de basilic. Salez, poivrez.
- 4 Pour finir, parsemez le plat de parmesan râpé.
- 5 Faites cuire au four 30 à 40 minutes.
- 6 Servez bien chaud.

GRATIN CÉLERI-RAVE AU THYM

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple) ou pour 4 à 6 plats individuels selon leur taille.

Temps de préparation : 20 à 25 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

1 gros céleri-rave ou 2 petits

le jus de 1 citron

80 g de beurre

3 cuillerées à soupe de farine

50 cl de lait

20 cl de crème fraîche

1 branche de thym

80 g de gruyère râpé

1 pincée de sel et de poivre du moulin

Préchauffez le four à 240 °C (thermostat 8).

- 1 Épluchez et citronnez le céleri-rave, coupez-le en rondelles de 2 cm d'épaisseur puis taillez-le en bâtonnets.
- 2 Dans une casserole, faites cuire le céleri 10 minutes dans l'eau bouillante salée.
- 3 Pendant ce temps, pour la béchamel, faites fondre 80 g de beurre dans une casserole, ajoutez la farine, mélangez au fouet et laissez cuire 1 minute. Arrosez ensuite de lait froid et mélangez toujours au fouet, salez, poivrez, puis ajoutez la crème.
- 4 Égouttez le céleri, mettez-le dans un plat à gratin beurré, puis versez la béchamel dessus.
- 5 Ajoutez la branche de thym, puis saupoudrez de gruyère râpé.
- 6 Faites cuire au four 15 minutes.
- 7 Servez bien chaud.

GRATIN PARMENTIER

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple) ou pour 4 à 6 plats individuels selon leur taille.

Temps de préparation : 30 à 35 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

1,5 kg de pommes de terre à purée

400 g de viande hachée

25 cl de lait (2 verres)

30 g de beurre

1 œuf

3 gousses d'ail

1 poignée de persil

2 échalotes hachées

30 g de chapelure

3 cuillerées à soupe d'huile d'olive

80 g de gruyère râpé

1 pincée de sel et de poivre

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

- 1 Faites cuire les pommes de terre épluchées dans l'eau salée bouillante, à feu vif, pendant 20 à 25 minutes environ. Passez-les au presse-purée, ajoutez un verre de lait chaud et le beurre pour lier le tout, salez, poivrez, puis réservez.
- 2 Dans un saladier, mettez la viande hachée, ajoutez l'œuf, l'ail pilé, le persil et l'échalote hachés, versez l'autre verre de lait, salez, poivrez et ajoutez la chapelure.
- 3 Malaxez le tout et faites-le revenir dans une poêle avec l'huile d'olive, à feu moyen pendant 10 minutes.
- 4 Préparez un plat à gratin beurré, mettez la viande hachée, puis recouvrez de purée et parsemez de gruyère râpé et de quelques carrés de beurre.
- 5 Faites cuire au four 30 minutes.
- 6 Servez bien chaud.

GRATIN HUÎTRES AU CHAMPAGNE

Pour 2 personnes

Plat préconisé: 2 plats individuels.

Temps de préparation : 15 à 20 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin :

6 huîtres

4 cuillerées à soupe de champagne

3 œufs

4 cuillerées à soupe de crème fraîche

80 g de gruyère râpé

Préchauffez le four en position gril.

- 1 Ouvrez les huîtres, retirez-les de leur coquille et passez le jus à la passette.
- 2 Mettez le champagne ainsi que le jus des huîtres dans une poêle puis ajoutez les huîtres.
- 3 Dès l'ébullition, retirez les huîtres et remettez-les dans leur coquille.
- 4 Faites réduire ce jus de moitié, puis incorporez les œufs et la crème préalablement mélangés.
- 5 Battez le tout jusqu'à obtenir un mélange mousseux et épais.
- 6 Disposez ce mélange sur les huîtres et parsemez de gruyère râpé.
- 7 Faites cuire sous le gril 3 à 4 minutes.
- 8 Servez bien chaud.

GRATIN CHOUX VERTS

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple ou pour 4 à 6 plats individuels) selon leur taille

Temps de préparation : 20 à 25 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

2 choux verts

3 cuillerées à soupe d'huile d'olive

3 tomates

1 oignon

3 gousses d'ail

1 poignée de persil haché

60 g de parmesan râpé ou en copeaux

1 pincée de sel et de poivre

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

- 1 Coupez les choux en lamelles. Faites-les blanchir à l'eau salée bouillante 4 à 5 minutes. Égouttez et réservez-les.
- 2 Dans une grande poêle, mettez de l'huile d'olive, ajoutez les tomates préalablement pelées, en les plongeant dans de l'eau bouillante pour faciliter l'opération, coupées en quartiers, l'oignon coupé en lamelles, l'ail et le persil hachés, puis les choux. Salez, poivrez et laissez cuire à feu vif pendant 10 minutes.
- 3 Beurrez un plat à gratin, versez le mélange, puis parsemez de parmesan.
- 4 Faites cuire au four 15 à 20 minutes.
- 5 Servez bien chaud.

GRATIN PETITS POIS AUX POINTES D'ASPERGE

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple ou pour 4 à 6 plats individuels) selon leur taille

Temps de préparation : 20 à 25 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

500 g de petits pois

250 g d'asperges (vertes de préférence)

60 g de beurre

20 g de farine

25 cl de lait

1 pincée de noix de muscade

80 g de gruyère râpé

1 pincée de sel et de poivre

Préchauffez le four en position gril.

- 1 Faites cuire les petits pois et les asperges séparément, dans l'eau frémissante salée, 10 minutes, ou égouttez des légumes en boîtes (si ce n'est pas la saison).
- 2 Pour la béchamel, dans une casserole faites fondre le beurre, ajoutez la farine, remuez au fouet puis versez le lait froid, salez, poivrez et râpez de la noix de muscade.
- 3 Une fois les légumes cuits, mettez les petits pois au centre du plat à gratin beurré (de préférence rond) et rangez les pointes d'asperge tout autour, versez la béchamel et saupoudrez de gruyère râpé et de noix de muscade râpée.
- 4 Faites gratiner au four 4 à 5 minutes.
- 5 Servez bien chaud.

GRATIN FIGUES AU FENOUIL

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple ou pour 4 à 6 plats individuels) selon leur taille

Temps de préparation : 25 à 30 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

4 petits fenouils

10 grosses figes violettes

40 cl d'alcool (banyuls ou autre vin doux)

3 feuilles de laurier

1 pincée de thym

1 clou de girofle

3 cuillerées à soupe d'huile d'olive

200 g de parmesan

1 pincée de sel et de poivre du moulin

Préchauffez le four à 180 °C (thermostat 6).

- 1 Faites mariner les figes dans le vin, piquez-les avec une fourchette. Ajoutez le laurier, le thym, le clou de girofle, poivrez et laissez reposer 3 à 4 heures à température ambiante.
- 2 Retirez les figes et faites-les cuire dans une casserole avec la marinade 35 minutes à petit feu.
- 3 Lavez les bulbes de fenouil et coupez-les en quartiers puis faites-les revenir dans une poêle avec de l'huile d'olive pendant 10 minutes environ à feu moyen. Salez légèrement et poivrez à la fin.
- 4 Beurrez un plat à gratin, rangez les figes, puis ajoutez les quartiers de fenouil et versez 10 cl de la marinade. Faites cuire 20 minutes au four.
- 5 Coupez de fines lamelles de parmesan et parsemez le plat.
- 6 Poursuivez la cuisson 20 minutes.
- 7 Servez bien chaud.

GRATIN POTIRON AU CHORIZO

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple ou pour 4 à 6 plats individuels) selon leur taille

Temps de préparation : 25 à 30 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

1 potiron bien mûr

10 tranches de chorizo

1 gousse d'ail

3 oignons

30 g de beurre

100 g de gruyère râpé

3 cuillerées à soupe d'huile d'olive

1 pincée de sel et de poivre

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

- 1 Pelez et épépinez le potiron, retirez les filaments. Coupez-le en petits morceaux et cuisez-le pendant 10 minutes dans l'eau salée à feu vif, salez, poivrez.
- 2 Beurrez un plat à gratin et frottez-le avec l'ail.
- 3 Disposez une couche de potiron égoutté, une couche d'oignons coupés et des tranches de chorizo jusqu'à épuisement des éléments, salez, poivrez. Mettez le beurre coupé en petits carrés et parsemez de gruyère râpé. Ajoutez un filet d'huile d'olive.
- 4 Faites cuire au four 20 à 30 minutes.
- 5 Servez bien chaud.

GRATIN AUBERGINES AU PARMESAN

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple ou pour 4 à 6 plats individuels) selon leur taille

Temps de préparation : 25 à 30 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

3 aubergines

5 cuillerées à soupe d'huile d'olive

150 g de parmesan râpé

1 pincée de sel et de poivre en grains

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

- 1 Coupez les aubergines en tronçons de 4 cm environ. Passez-les à la poêle avec de l'huile d'olive, salez, poivrez. Faites-les bien confire 10 à 15 minutes à feu moyen.
- 2 Dans un plat à gratin beurré, disposez les aubergines, puis parsemez de parmesan râpé. -
- 3 Faites cuire au four 20 à 30 minutes.
- 4 Servez bien chaud.

GRATIN BLETTES AU ROQUEFORT

Pour 4 à 6 personnes

Taille du plat préconisée : La recette vaut pour un plat familial (25 cm de diamètre ou 26 x 18 x 5 cm, par exemple ou pour 4 à 6 plats individuels) selon leur taille

Temps de préparation : 20 à 25 minutes.

Ingrédients :

Pour le plat

20 g de beurre

Pour le gratin

1 kg de blettes

250 g de roquefort

6 ou 7 brins de ciboulette ciselés

2 oeufs

4 cuillerées à soupe de crème fraîche

2 cuillerées à soupe d'huile d'olive

20 g de beurre (à découper en petits carrés)

1 pincée de sel et de poivre du moulin

Préchauffez le four à 210 °C (thermostat 7).

- 1 Faites blanchir les blettes pendant 10 minutes dans l'eau frémissante.
- 2 Égouttez-les et passez-les à la poêle avec un peu d'huile d'olive. Salez et poivrez.
- 3 Préparez un plat à gratin beurré, placez-y les blettes.
- 4 Cassez les œufs et mélangez-les à la crème fraîche, salez, poivrez.
- 5 Versez cette préparation sur les blettes. Écrasez le roquefort et parsemez-en le plat. Ajoutez la ciboulette, puis quelques carrés de beurre.
- 6 Faites cuire au four 20 minutes environ.
- 7 Servez bien chaud.

INDEX DES FRUITS UTILISÉS DANS LES RECETTES SUCRÉES

Abricot	Gratin	abricot, biscuits cuillère, au Cointreau
	Gratin	pommes, abricots au thym et crémeux chocolat
	Gratin	frangipane, abricots et cacahuètes
	Gratin	vin de Banyuls, noix et abricots poêlés
	Gratin	fleur d'oranger, noisettes, pêches blanches et abricots
Amande	Gratin	frangipane et raisins à la cannelle
	Gratin	frangipane, abricots et cacahuètes
	Gratin	granny smith à l'amande, granité de cidre et raisins secs
	Gratin	pêches blanches, groseilles, sorbet au lait d'amandes ..
	Gratin	frangipane à la pêche jaune, coulis de fraise et romarin
	Gratin	figues à la cannelle et amandes fraîches
Ananas	Gratin	papayes, ananas et citron au poivre
	Gratin	ananas à la pina colada
	Gratin	fruits exotiques parfumé au Malibu
	Gratin	ananas au kirsch, cerises rouges et jaunes à la menthe ..
Banane	Gratin	bananes, mangues et griottes
	Gratin	oranges et bananes aux noix de pécan
	Gratin	bananes, fraises et rhubarbe
	Gratin	frangipane, abricots et cacahuètes
Cacahuète	Gratin	poires et pêches à la crème de cassis
Cassis	Gratin	lambic krik et cerises noires
Cerise	Gratin	ananas au kirsch, cerises rouges et jaunes à la menthe ..
Citron	Gratin	granny smith à l'amande, granité de cidre et raisins secs
	Gratin	thé earl grey, pruneaux et fruits secs
	Gratin	papayes, ananas, citron au poivre
	Gratin	rhubarbe, citron et vanille
	Gratin	bananes, mangues et griottes
	Gratin	poires et pêches à la crème de cassis
	Gratin	en rouge et noir ...
	Gratin	soufflé de poires williams, chocolat et safran
	Gratin	fraises des bois, huile d'olive et citron.....
	Gratin	citron vert et fraises des bois
	Gratin	bananes, fraises et rhubarbe
	Gratin	ananas à la pina colada
Coco	Gratin	poires, pamplemousses, pistaches et coco
Figue	Gratin	figues à la cannelle et amandes fraîches
Fraise	Gratin	minute au champagne rosé
	Gratin	frangipane à la pêche jaune, coulis de fraise et romarin
	Gratin	fromage blanc aux fruits rouges et noirs
	Gratin	fraises des bois, huile d'olive et citron
	Gratin	citron vert et fraises des bois
	Gratin	fruits d'été et sirop d'orgeat
	Gratin	bananes, fraises et rhubarbe
	Gratin	feuilleté passion et framboises
	Gratin	minute au champagne rosé
Framboise	Gratin	fromage blanc aux fruits rouges et noirs
	Gratin	en rouge et noir
	Gratin	figues à la cannelle et amandes fraîches
	Gratin	cola aux framboises
	Gratin	bananes, mangues et griottes
Griotte	Gratin	griottes, poires et pistaches

Groseille	Gratin	vin de Banyuls, noix et abricots poêlés
	Gratin	minute au champagne rosé
	Gratin	pêches blanches, groseilles, sorbet au lait d'amandes . .
	Gratin	fromage blanc aux fruits rouges et noirs
	Gratin	fruits d'été et sirop d'orgeat
Kiwi	Gratin	fruits exotiques parfumé au Malibu
Litchi	Gratin	soufflé à l'orange, chocolat noir, Cointreau et litchis . .
Mandarine	Gratin	mandarines et miel au champagne
Mangue	Gratin	bananes, mangues et griottes
	Gratin	fruits exotiques parfumé au Malibu
Marron	Gratin	crème de marron, poires conférence
Mirabelle	Gratin	semoule aux mirabelles
	Gratin	chocolat et mirabelles au thym frais
Mûre	Gratin	minute au champagne rosé
	Gratin	fromage blanc aux fruits rouges et noirs
	Gratin	en rouge et noir
	Gratin	fruits d'été et sirop d'orgeat
Myrtille	Gratin	fromage blanc aux fruits rouges et noirs
Noisette	Gratin	thé earl grey, pruneaux et fruits secs
	Gratin	fleur d'oranger, noisettes, pêches blanches et abricots . .
Noix	Gratin	thé earl grey, pruneaux et fruits secs
	Gratin	vin de Banyuls, noix et abricots poêlés
	Gratin	oranges et bananes aux noix de pécan
Orange	Gratin	thé earl grey, pruneaux et fruits secs
	Gratin	semoule aux mirabelles
	Gratin	soufflé à l'orange, chocolat noir, Cointreau et litchis . .
	Gratin	poires et pêches à la crème de cassis
	Gratin	oranges et bananes aux noix de pécan
	Gratin	agrumes au miel et brisures de meringue
Pamplemousse	Gratin	poires, pamplemousses, pistaches et coco
	Gratin	fruits exotiques parfumé au Malibu
	Gratin	agrumes au miel et brisures de meringue
Papaye	Gratin	papayes, ananas, citron au poivre
	Gratin	fruits exotiques parfumé au Malibu
Passion	Gratin	feuilleté passion et framboises
Pêche	Gratin	poires et pêches à la crème de cassis
	Gratin	pêches blanches, groseilles, sorbet au lait d'amandes . . .
	Gratin	frangipane à la pêche jaune, coulis de fraise et romarin
	Gratin	fleur d'oranger, noisettes, pêches blanches et abricots
Pistache	Gratin	thé earl grey, pruneaux et fruits secs
	Gratin	vin de Banyuls, noix et abricots poêlés
	Gratin	griottes, poires et pistaches
Poire	Gratin	poires, pamplemousses, pistaches et coco
	Gratin	crème de marron, poires conférence
	Gratin	griottes, poires et pistaches
	Gratin	poires et pêches à la crème de cassis
	Gratin	poires, pamplemousses, pistaches et coco
	Gratin	soufflé de poires williams, chocolat et safran
Pomme	Gratin	pommes, abricots au thym et crémeux chocolat
	Gratin	granny smith à l'amande, granité de cidre et raisins secs
	Gratin	bergamote et chocolat
Pruneau	Gratin	thé earl grey, pruneaux et fruits secs
	Gratin	griottes, poires et pistaches
Raisin	Gratin	frangipane et raisins à la cannelle
	Gratin	ananas à la pina colada
Rhubarbe	Gratin	rhubarbe, citron et vanille
	Gratin	bananes, fraises et rhubarbe

INDEX DES PRODUITS UTILISÉS DANS LES RECETTES SALÉES

Anchois	Gratin	courgettes à la provençale
Artichaut	Gratin	légumes du jardin
	Gratin	coeurs d'artichaut et lardons
Asperge	Gratin	petits pois aux pointes d'asperge
Aubergine	Gratin	ratatouille au laurier
	Gratin	légumes du jardin
	Gratin	aubergines au parmesan
Bacon	Gratin	purée de carottes au bacon
Batavia	Gratin	batavia et oignons blancs
Blette	Gratin	blettes au roquefort
Brocoli	Gratin	brocolis
Camembert	Gratin	camembert
Carotte	Gratin	légumes du jardin
	Gratin	purée de carottes au bacon
Céleri-rave	Gratin	céleri-rave au thym
Champagne	Gratin	huîtres au champagne . .
Champignon	Gratin	coquilles Saint-Jacques
	Gratin	tagliatelles et champignons
Chèvre	Gratin	fenouil au chèvre . . .
Chorizo	Gratin	potiron au chorizo
Chou-fleur	Gratin	chou-fleur au saint-marcellin
Chou vert	Gratin	choux verts . .
Colin	Gratin	colin aux tomates . . . _
Concombre	Gratin	concombre à la pancetta
Coquille Saint Jacques	Gratin	Saint-Jacques
	Gratin	fruits de mer au safran
	Gratin	coquilles Saint-Jacques -. _
Courgette	Gratin	ratatouille au laurier
	Gratin	légumes du jardin
	Gratin	courgettes farcies
	Gratin	courgettes à la provençale
Crevette	Gratin	fruits de mer au safran
	Gratin	coquilles Saint Jacques
Endive	Gratin	endives au miel et jambon de Bayonne .
Épinard	Gratin	épinards à la raclette
Escargot	Gratin	escargots _
Fenouil	Gratin	fenouil au chèvre
	Gratin	figes au fenouil
Figue	Gratin	figes aux fenouil
Foie de volaille	Gratin	salsifis aux foies de volailles
Haricot vert	Gratin	légumes du jardin
Huître	Gratin	huîtres au champagne
Jambon de Bayonne	Gratin	endives au miel et jambon de Bayonne . .
Langoustine	Gratin	fruits de mer au safran
Lardons	Gratin	pommes de terre au munster
	Gratin	cœurs d'artichaut et lardons
	Gratin	chou-fleur au saint-marcellin _ _
Morue	Gratin	morue de « Gorette »
Moule	Gratin	de fruits de mer au safran
	Gratin	coquilles Saint Jacques
Munster	Gratin	pommes de terre au munster
Navet	Gratin	légumes du jardin
(Euf	Gratin	coquillettes aux oeufs

Oignon	Gratin	batavia et oignons blancs
Moelle	Gratin	quenelles de moelle
Pancetta	Gratin	concombre à la pancetta
Parmesan	Gratin	aubergines au parmesan
Pâtes	Gratin	macaronis au thon.
	Gratin	coquillettes aux œufs.
	Gratin	tagliatelles et champignons
Petits pois	Gratin	petits pois aux pointes d'asperge
Poireau	Gratin	poireaux au basilic
	Gratin	légumes du jardin
Poivron	Gratin	ratatouille au laurier
	Gratin	morue de « Gorette »
Pomme de terre	Gratin	pommes de terre au munster
	Gratin	dauphinois
	Gratin	deux saumons
	Gratin	concombre à la pancetta.
	Gratin	morue de « Gorette »
	Gratin	parmentier
Potiron	Gratin	potiron au chorizo
Raclette	Gratin	épinards à la raclette
Roquefort	Gratin	blettes au roquefort
Saint-marcellin	Gratin	chou-fleur au saint-marcellin
Salsifis	Gratin	salsifis aux foies de volaille
Saumon	Gratin	deux saumons
Thon	Gratin	macaronis au thon
Tomate	Gratin	poireaux au basilic
	Gratin	ratatouille au laurier
	Gratin	légumes du jardin
	Gratin	coquillettes aux œufs
	Gratin	colin aux tomates
	Gratin	morue de « Gorette » .
	Gratin	courgettes à la provençale
	Gratin	tomates farcies
	Gratin	choux verts
Viande	Gratin	courgettes farcies
	Gratin	tomates farcies
	Gratin	parmentier

N.B : Les températures de four et les temps de cuisson préconisés sont étalonnés selon les fours de cuisiniers professionnels, mais parfois, à la maison, les fours chauffent moins que la température indiquée au thermostat. Apprenez à connaître votre four : peut-être vous faut-il le régler un peu plus fort que ce que nous indiquons, ou allonger le temps de cuisson.