

LES RECETTES DU RESTO'



Ingrédients 4

- > 1,2kg de pommes de terre
- > 200g de lardons fumés
- > 200g de reblochon
- > 1 gousse d'ail
- > 20cl de lait
- > 20cl de crème liquide
- > Sel - Poivre

- > 200g d'endives
- > 50g de noix (cerneaux)
- > 1 orange
- > 10cl d'huile d'olive

L'ENDIVE

Riche en vitamine B9 ;
Bon pour le système nerveux ;
Elle réduit l'état de fatigue ;
À consommer d'octobre à avril.

ASTUCES

L'endive peut se manger crue (texture croquante) ou cuite (texture fondante). De plus, elle se conserve 6 jours dans le bac à légume du réfrigérateur.

VINAIGRETTE DE SAISON

Utilisez l'orange, un fruit riche en vitamine C (anti-fatigue) et en fibres (bon pour la digestion et le cholestérol).

TARTIFLETTE & SALADE D'ENDIVES

avec le Restaurant Scolaire DE MOURENX

20'
préparation

40'
cuisson

Étapes

La tartiflette

- > Pelez, lavez et coupez les pommes de terre en tranches fines.
- > Dans une casserole, mettez le lait, la crème, l'ail, le sel et le poivre à bouillir.
- > Dès que le mélange bout, ajoutez-y les pommes de terres et laissez cuire le tout 5 minutes en remuant fréquemment.
- > Faites revenir rapidement les lardons dans une poêle.
- > Ajoutez les lardons dans les pommes de terre et versez le tout dans un plat à gratin.
- > Découpez le reblochon en fines lamelles et disposez-les sur les pommes de terre et les lardons.
- > Mettez le plat à cuire pendant 40 minutes à 180°.

Salade d'endives

- > Lavez les endives et coupez-les en tranches de 2cm d'épaisseur.
- > Pressez l'orange.
- > Dans un bol, mélangez le jus d'orange, le sel et le poivre.
- > Ajoutez progressivement l'huile d'olive en fouettant.
- > Assaisonnez les endives avec la vinaigrette.
- > Parsemez de cerneaux de noix.



Retrouvez toutes les recettes du Restaurant Scolaire sur
mourenx.fr/les-recettes-du-resto