

Entrecôte grillée et gratin dauphinois



Gratin Dauphinois

Ingrédients pour 6 personnes :

1 kg de pomme de terre
500 g de navet
20 cl de crème
2 litres de lait
200 g de gruyère râpé
Sel
2 gousses d'ail
70 g de beurre
Muscade
Poivre

Préparation

Préparation : 25 min

Cuisson : 1 h

- 1 - Eplucher, laver et couper les pommes de terre en rondelles fines et les navets en rondelles plus épaisses. Hacher l'ail très finement
- 2 - Porter à ébullition dans une casserole le lait, l'ail, le sel, le poivre et la muscade puis y plonger les pommes de terre et les navets et laisser cuire 10 à 15 min, selon leur fermeté.
- 3 - Préchauffer le four à 180° (thermostat 6) et beurrer un plat à gratin
- 4 - Placer les pommes de terre et les navets égouttés* dans le plat. Les recouvrir de crème et de gruyère râpé, puis disposer des petites noix de beurre sur le dessus.
- 5 - Enfourner pour 50 min à 1 heure de cuisson

*Astuce anti-gaspi : utiliser le lait restant pour faire une soupe au lait, une béchamel...

Entrecôtes grillées

Ingrédients :

Entrecôtes
Gros sel
Persil

Préparation

- 1 - Couvrir les deux faces des entrecôtes avec le gros sel et laisser reposer 10 min puis les essuyer afin d'enlever le gros sel
- 2 - Mettre les entrecôtes dans une poêle chauffée à feu vif. Temps de cuisson selon l'épaisseur de la viande et la préférence de cuisson : bleue, saignante, à point ou bien cuite
- 3 - En fin de cuisson, ajouter du persil