



Gratin vieux pain & légumes

Recette Anti-Gaspi – Semaine du Goût 2019

N°1 Gratin vieux pain & légumes

Niveau de difficulté : facile

Préparation : 25 minutes

Cuisson : 40 minutes

Pour : 2 personnes

Ingrédients

- 150-200 g Pain de la veille ou plus vieux (p.ex. pain de seigle, pain bis, etc.)
- 2 dl Bouillon chaud
- 1 dl Vin blanc
- 200 g Côtes de blettes, coupées en lamelles (ou autre légumes de saison)
- 200 g Tomates coupées en gros dés
- 100 g Carottes coupées en fins bâtonnets
- 1-2 dl Lait
- 2 Oeufs
- 1/2 Botte de persil hâché
- 1 Gousse d'ail pressée
- 60 g Étivaz AOP* râpé (ou un autre fromage à pâte dure, si possible AOP)
- Sel, poivre, muscade
- 1 c.s. Huile de colza GRTA

Préparation

1. Couper le pain en morceaux ou fines tranches et le laisser tremper 15 minutes dans le mélange de bouillon et de vin.
2. Faire revenir les côtes de blettes et les carottes dans une poêle antiadhésive avec un peu d'huile de colza GRTA pendant 5 minutes.
3. Assaisonner avec poivre, muscade et très peu de sel. Enlever de la plaque.
4. Mélanger le lait avec les oeufs, le persil haché et l'ail pressé. Assaisonner.
5. Faire égoutter le pain et le dresser dans un plat à gratin, étaler tous les légumes au-dessus, ajouter la liaison et parsemer d'Étivaz AOP râpé.
6. Cuire 20 à 30 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé à 200°C.

Où trouver ces produits ?

- N'hésitez pas à mettre d'autres légumes de saison que vous avez sous la main !
- Vous pouvez trouver les légumes, condiments, alcool ou encore fromage au **Marché de Carouge** les mecredis, jeudis soirs, et samedis matins ou encore les légumes à **l'Union Maraichère**.
- Vous trouverez le lait et le fromage à la **Laiterie de Carouge**, (en vrac si vous le souhaitez !)



ZERO WASTE
SWITZERLAND