

# Gratin de pommes de terre aux herbes





### **INGRÉDIENTS**

- **4** pommes de terre de l'Ontario, pelées et tranchées (1/4 po/6 mm de large)
- **3 gousses** d'ail de l'Ontario, tranchées
- **2** poireaux de l'Ontario (parties blanches et vert pâle), tranchés
- **11/4 tasse** (300 mL) de bouillon de poulet ou de légumes à teneur réduite en sodium
- **1/4 c. à thé** (1 mL) de chacun : feuilles de romarin séché, de plantes aromatiques estivales et de thym
- **1/4 c. à thé** (1 mL) de sel
- **Une** pincée de poivre
- **3/4 de tasse** (175 mL) de cheddar de l'Ontario, râpé

Recette gracieuseté de Ontario Terre nourricière https://www.ontario.ca/fr/terre-nourriciere/recette/gratin-depommes-de-terre-aux-herbes



PRÉPARATION CUISSON RENDEMENT

15 min 25 + 5 minutes donne 4 portions

# **S** PRÉPARATION

- Dans une grande casserole, mélanger les pommes de terre, l'ail, les poireaux, le bouillon, le romarin, les plantes aromatiques, le thym, le sel et le poivre. Couvrir et porter à ébullition; réduire le feu et laisser mijoter pendant 5 minutes.
- 2 Verser dans un plat de cuisson ou un moule à tarte profond graissé de 9 po (22 cm) de profondeur; saupoudrer de fromage. Cuire au four à 425 °F (220 °C) pendant 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres. Laisser reposer 5 minutes avant de servir.

## Les astuces de Léo

- √ Léo te recommande de bien laver tes mains avant de commencer à cuisiner.
- ✓ Savais-tu? Bien que l'on connaisse la pomme de terre dans les plats plutôt salés, tu peux aussi t'en servir pour faire des desserts et même des bonbons!
- ✓ Demande toujours l'aide de ton parent ou d'un adulte avant d'utiliser les couteaux tranchants et le four chaud de la cuisine.











leondelorme.ca



## le cepeo vous présente les écoles de cette région

### ÉLÉMENTAIRES

18	<u>É.é.p. Carrefour Jeunesse</u> 613-446-1248
19	É.é.p. De la Rivière Castor 613-443-2226
20	É.é.s.p. L'Académie de
	<u>la Seigneurie</u> 613-764-0550
21	<u>É.é.p. Nouvel Horizon</u> 613-632-8718
22	<u>É.é.p. Rose des Vents</u> 613-932-4183
23	É.é.p. Terre des jeunes 613-525-1843

#### **SECONDAIRES**

SECONDAIRES	
20	É.é.s.p. L'Académie de
	<u>la Seigneurie</u> 613-764-0550
34	<u>É.s.p. Le Sommet</u> 613-632-6059
<b>35</b>	<u>É.s.p. L'Héritage</u> 613-933-3318



<u>Léon Delorme L+d</u>







