

LES GRATINS



Table des matières

Parmentier de thon à la provençale	3
Gratin de courgettes, pommes de terre et saumon	4
Gratin de courgettes à la bolognaise	5
Gratin aux tagliatelles de pâtes, courgettes et jambon	6
Gratin aux deux pommes et rocamadour	7
Gratin de pâtes aux petits légumes	8
Gratin de pommes de terre à la dinde et mozzarella	9
Gratin de pommes de terre aux poireaux, chèvre et bacon	10
Parmentier de poisson, emmental, carottes	11
Gratin de pommes de terre et jambon épicé	12
Petits gratins croustillants de jambon et purée et petits légumes	13
Gratin d'épinards aux knackis	14
Gratin de thon, crevettes et petits légumes	15
Cassolettes de pommes de terre au saumon fumé en cocotte	16
Gratin dauphinois au fromage	17
Gratin sucré - salé au bleu d'auvergne	18
Gratin de potiron au parmesan en cocotte	19
Moussaka au poulet	20
Gratin de penne au roquefort, jambon et noix	21
Gratin de lieu aux carottes et champignons	22
Gratin de pommes de terre aux knacki	23
Brandade de morue	24

Parmentier de thon à la provençale

Ingrédients

250 g de sauce tomates provençale
1 sachet de Purée MOUSLINE Nature
600 ml d'eau 500 ml + 100 ml
250 ml lait demi-écrémé UHT
1 boîte de thon au naturel de 185 g
1 oignon
50 g de gruyère râpé
6 cornichons
1 cuillerée à soupe d'huile
1 pincée de poivre
1 pincée de sel

Préparation

1. Préchauffez le four Th.8 (240°C). Emincez finement l'oignon. Egouttez le thon et émiettez-le. Coupez les cornichons en rondelles.
2. Dans une poêle contenant l'huile chaude, faites dorer l'oignon sur feu moyen. Ajoutez la sauce tomate, 100 ml d'eau, le thon émietté et les cornichons. Salez légèrement et poivrez. Mélangez et laissez cuire 10 minutes à feu doux.
3. Pendant ce temps, préparez la purée selon le mode d'emploi avec le mélange eau et lait. Salez légèrement.
4. Versez la préparation à base de thon dans un plat à gratin. Ajoutez la purée puis saupoudrez de gruyère râpé.
5. Faites cuire environ 25 minutes. Le dessus doit être bien doré et croustillant.

Gratin de courgettes, pommes de terre et saumon

Ingrédients

400 g de pommes de terre
4 pavés de saumon
2 courgettes
1 sachet de Sauce Béchamel MAGGI
500 ml de lait demi-écrémé UHT
1 oignon
1 cuillère à soupe d'huile

Préparation

1. Pour réaliser votre gratin, coupez les courgettes et les pommes de terre en fines rondelles. Coupez le saumon en lamelles.
2. Dans une poêle, faites revenir l'oignon haché avec l'huile. Préparez la béchamel selon le mode d'emploi.
3. Dans un plat à gratin, alternez les couches de saumon de légumes et l'oignon. Nappez de béchamel et faites cuire votre gratin dans votre four 35 minutes à Th.7/8 (220°C).

Gratin de courgettes à la bolognaise

Ingrédients

3 belles courgettes
600 g de viande hachée de bœuf à 5% de matière grasse
2 cuillères à soupe bombées de Fond pour Rôtis MAGGI
200 ml de coulis de tomates
1 oignon
80 g d'emmental
2 cuillères à soupe de concentré de tomates
1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Préparation

1. Préchauffez votre four Th.7/8 (220°C). Pelez et hachez l'oignon. Coupez les courgettes en fines rondelles. Faites-les blanchir 5 minutes dans l'eau bouillante et posez-les sur du papier absorbant.
2. Dans une sauteuse, faites revenir l'oignon avec l'huile 3 minutes. Ajoutez la viande en l'émiettant et prolongez la cuisson 3 minutes.
3. Ajoutez le concentré, le coulis. Saupoudrez le fond pour rôti et laissez cuire 5 minutes.
4. Dans un plat à gratin, alternez les couches de courgettes et de sauce bolognaise. Parsemez d'emmental râpé. Faites cuire au four 30 minutes.

Gratin aux tagliatelles de pâtes, courgettes et jambon

Ingrédients

4 tranches de Jambon LE BON PARIS à l'Étouffée HERTA
2 courgettes
150 g de tagliatelles fraîches
1 sachet de Sauce Béchamel MAGGI
500 ml de lait demi-écrémé UHT
50 g de gruyère râpé
1 pincée de poivre

Préparation

1. Préchauffez votre four en position gril. Lavez les courgettes.
2. A l'aide d'un couteau économe, découpez des rubans de courgettes pour obtenir des "tagliatelles". Faites cuire les tagliatelles de courgettes environ 2 minutes dans l'eau bouillante puis ajoutez les tagliatelles de "pâtes" et prolongez la cuisson de 3 minutes. Egouttez et versez dans un plat à gratin.
3. Découpez les tranches de jambon en longues lamelles, type tagliatelles et déposez-les dans le plat.
4. Dans une petite casserole, préparez la béchamel selon le mode d'emploi. Versez-la sur les tagliatelles, mélangez délicatement et saupoudrez de gruyère râpé.
5. Passez environ 5 minutes sous le gril de votre four, le fromage doit être bien fondu et doré. Dégustez aussitôt.

Gratin aux deux pommes et rocamadour

Ingrédients

800 g de pommes de terre
1 grosse pomme golden
6 rocamadours
1 cube de Bouillon KUB Volaille MAGGI
100 g d'Allumettes Nature HERTA
150 ml de crème liquide
200 ml de lait demi-écrémé UHT
2 échalotes
1 cuillerée à soupe d'huile d'arachide

Préparation

1. Préchauffez votre four Th. 7/8 (220°C). Emincez les échalotes et faites-les revenir avec l'huile 5 minutes.
2. Pelez puis coupez les pommes de terre et la pomme en fines lamelles.
3. Dans un plat à gratin, alternez les pommes de terre et les lamelles de pomme. Parsemez d'échalotes et d'allumettes. Diluez le bouillon dans la crème et le lait et versez sur votre plat. Faites cuire au four environ 50 minutes. Au bout de 40 minutes, ajoutez les rocamadours.

Gratin de pâtes aux petits légumes

Ingrédients

200 g de penne
1 sachet de Sauce Béchamel MAGGI
2 courgettes
10 tomates cerises
500 ml de lait demi-écrémé UHT
50 g de fromage râpé
Sel

Préparation

1. Préchauffez votre four Th.7 (200°C). Coupez les tomates cerise en 4 et les courgettes en dés.
2. Faites cuire les pâtes et les courgettes dans de l'eau bouillante environ 8 minutes (arrêtez 2 minutes avant le temps préconisé pour avoir des pâtes "al dente"). Egouttez.
3. Dans un plat à gratin, versez les pâtes et les légumes. Dans une casserole, préparez la sauce avec le lait selon le mode d'emploi. Laissez-la reposer 5 minutes et versez-la sur les pâtes.
4. Ajoutez le fromage râpé et faites cuire dans votre four 15 à 20 minutes.

Gratin de pommes de terre à la dinde et mozzarella

Ingrédients

4 escalopes de dinde
1 bâtonnet de Bouillon KUB OR MAGGI
600 g de pommes de terre cuites en rondelles
1 boule de mozzarella
2 oignons
20 g de beurre
200 ml d'eau
1 cuillerée à soupe d'huile

Préparation

1. Préchauffez votre four Th 8 (240 °C)
2. Pelez et émincez l'oignon.
3. Découpez les blancs de dinde en émincés.
4. Diluez Kub Or dans l'eau.
5. Beurrez le plat à l'aide d'un pinceau. Déposez une couche d'oignon dans le fond du plat puis les lamelles de dinde et les pommes de terre. Ajoutez le bouillon et la mozzarella en rondelles. Faites cuire 15 minutes.

Gratin de pommes de terre aux poireaux, chèvre et bacon

Ingrédients

1kg de pommes de terre
1 Kub de Bouillon KUB Volaille MAGGI
4 poireaux
150 g de fromage de chèvre frais nature
300 ml de lait demi-écrémé UHT
100 g d'Allumettes de Bacon Fumées HERTA
100 ml de crème liquide

Préparation

1. Préchauffez votre four Th.7/8 (220°C). Pelez et coupez les pommes de terre en fines rondelles. Hachez finement les poireaux et l'oignon. Faites-les dorer dans une poêle 6 minutes avec 1 cuillerée à soupe d'huile.
2. Alternez les couches de pommes de terre, le bacon et les légumes. Emiettez le bouillon dans le lait et la crème et ajoutez le chèvre frais. Versez dessus.
3. Faites cuire au four 1 heure.

Parmentier de poisson, emmental, carottes

Ingrédients

1 sachet de 80 g de Purée MOUSLINE® Saveur à l'Ancienne® Douceur de Carottes & Crème
4 pavés de lieu noir ou colin surgelé
1 sachet de Purée MOUSLINE Saveur à l'Ancienne Emmental
100 g d'emmental emmental râpé
500 ml de lait demi-écrémé UHT
500 ml d'eau
20 g de beurre
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

Préparation

1. Préchauffez votre four en position gril. Déposez les pavés de colin dans un plat creux, filmez. Faites cuire au four à micro-ondes 7 minutes à 750 W.
2. Egouttez, émiettez et salez le poisson. Ajoutez 25 g d'emmental. Réalisez les deux purées de légumes suivant le mode d'emploi. Ajoutez 10 g de beurre à chaque purée. Salez, poivrez à votre convenance.
3. Dans un plat à gratin beurré, disposez au fond du plat la purée carottes. Ajoutez le poisson. Enfin, couvrez avec la deuxième purée emmental.
4. Saupoudrez du restant d'emmental. Passez le plat 5 mn sous le gril de votre four. Servez aussitôt.

Gratin de pommes de terre et jambon épicé

Ingrédients

1 kg de pommes de terre

1 cube de Bouillon KUB DUO® Epices & Herbes orientales MAGGI

6 tranches de Jambon LE BON PARIS à l'Étouffée HERTA

1 œuf

600 ml de lait demi-écrémé UHT

100 g de crème fraîche épaisse 15-20% de matière grasse

Préparation

1. Préchauffez le four à Th. 7 (200°C). Epluchez et coupez les pommes de terre en fines rondelles. Coupez le jambon en petits dés.
2. Beurrez un moule à gratin remplissez-le alternativement de couches de pommes de terre et de jambon.
3. Battez l'œuf, le lait, la crème et le bouillon, versez ce mélange sur les pommes de terre.
4. Faites cuire 45 minutes. Servez bien chaud.

Petits gratins croustillants de jambon et purée et petits légumes

Ingrédients

3 carottes
1 sachet de Purée MOUSLINE Nature
4 tranches de Jambon LE BON PARIS à l'Étouffée HERTA
1 courgette
3 biscottes
30 g de beurre
2 cuillerées à soupe de cerfeuil ciselé
300 ml d'eau
400 ml lait demi-écrémé UHT
1 cuillerée à soupe d'huile

Préparation

1. Pelez et râpez les carottes. Lavez et râpez la courgette.
2. Dans une poêle, faites revenir les légumes 8 minutes avec l'huile. Salez et poivrez
3. Déposez les légumes au fond des ramequins. Mixez le jambon et ajoutez la purée préparée avec 400 ml de lait et 300 ml d'eau. Déposez la purée au jambon sur le ramequin.
4. Mixez les biscottes, ajoutez le beurre et le cerfeuil. Mélangez du bout des doigts pour faire un crumble et déposez sur la purée.
5. Passez les ramequins 6 à 7 minutes sous le grill de votre four.

Gratin d'épinards aux knackis

Ingrédients

1 kg d'épinards en branches frais
1 sachet de Sauce Béchamel MAGGI
1 sachet de 10 Knacki Original HERTA
75 g de gruyère râpé
500 ml de lait demi-écrémé UHT
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

Préparation

1. Préchauffez le four Th.7/8 (220°C). Faites cuire les épinards selon le mode d'emploi égouttez-les bien. Coupez chaque Knacki en 6 morceaux.
2. Réalisez la béchamel selon de mode d'emploi et mélangez-la avec les épinards, les Knacki et les 3/4 du gruyère.
3. Versez dans un plat à gratin parsemez avec le reste du gruyère et faites gratiner environ 15 minutes.

Gratin de thon, crevettes et petits légumes

Ingrédients

1 grosse boîte de thon au naturel (295 g égouttés)
200 g de crevettes fraîches décortiquées
2 carottes
1 courgette
1 boîte de 230 g de champignons émincés
100 g d'emmental râpé
1 sachet de Sauce Béchamel MAGGI
500 ml de lait demi-écrémé UHT
1 noix de beurre
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

Préparation

1. Préchauffez votre four Th.7/8 (220°C). Epluchez les carottes. Lavez les légumes et râpez-les à l'aide d'une râpe à légumes.
2. Dans une poêle sans matière grasse, faites revenir les légumes râpés avec les champignons égouttés pendant 3 minutes à feu moyen. Préparez la béchamel selon le mode d'emploi.
3. Dans un plat à gratin beurré, placez la moitié des légumes râpés, le thon et les crevettes, la moitié de la sauce béchamel puis renouvelez l'opération.
4. Saupoudrez d'emmental râpé et faites cuire environ 30 minutes jusqu'à que le dessus soit bien doré.

Cassolettes de pommes de terre au saumon fumé en cocotte

Ingrédients

800 g de pommes de terre
250 g de saumon fumé
1 sachet de Sauce Béchamel MAGGI
500 ml de lait demi-écrémé UHT
40 g de gruyère râpé
1 cuillerée à café de cumin

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C (Th. 6). Coupez les pommes de terre en rondelles.
2. Dans les mini-cocottes ovales, disposez une couche de pommes de terre, puis une couche de saumon, puis à nouveau des pommes de terre et du saumon. Terminez par une couche de pommes de terre.
3. Préparez la béchamel selon le mode d'emploi, ajoutez le cumin et versez-la dessus. Parsemez de gruyère râpé. Poivrez. Ne salez pas, car le saumon l'est déjà.
4. Couvrez et enfournez pour 40 minutes. Dégustez chaud avec une salade verte.

Gratin dauphinois au fromage

Ingrédients

500 g de pommes de terre
1 sachet de Sauce Béchamel MAGGI
100 g de Râpé de Jambon Fumé HERTA
500 ml de lait demi-écrémé UHT
100 g de fromage râpé
1 pincée de poivre

Préparation

1. Lavez, pelez et coupez les pommes de terre en rondelles fines. Faites-les cuire 15mn dans une casserole avec de l'eau. Egouttez-les.
2. Préchauffez votre four en position gril.
3. Faites chauffer le lait et préparez la sauce selon le mode d'emploi.
4. Frottez le fond du plat avec de l'ail et nappez-le avec la moitié de la sauce Béchamel. Répartissez les pommes de terre et ajoutez le jambon, nappez avec le reste de la sauce, poivrez légèrement.
5. Saupoudrez de fromage râpé puis faites gratiner 5 minutes dans votre four.

Gratin sucré - salé au bleu d'auvergne

Ingrédients

500 g de pommes de terre
1 sachet de Sauce Béchamel MAGGI
2 poires
100 g de bleu d'Auvergne
1 pincée de sel
1 pincée de poivre

Préparation

1. Préchauffez votre four Th.7/8 (220°C). Epluchez les pommes de terre et les poires. Coupez les pommes de terre en fines rondelles et les poires en grosses lamelles. Emiettez le fromage.
2. Dans un plat à gratin, disposez une couche de rondelles de pommes de terre puis toutes les poires et la moitié du fromage. Préparez la sauce béchamel suivant le mode d'emploi, nappez de la moitié. Salez et poivrez.
3. Recouvrez d'une dernière couche de pommes de terre, du reste de béchamel puis du restant de fromage.
4. Faites cuire dans votre four 40 à 45 minutes. Le dessus doit être bien doré.

Gratin de potiron au parmesan en cocotte

Ingrédients

1 kg de potiron
1 cube de Bouillon KUB OR MAGGI
2 cuillères à soupe de crème liquide
100 g de parmesan râpé
1 pointe de couteau de noix de muscade
1 pincée de poivre

Préparation

1. Dans une casserole, faites chauffer 1 litre d'eau et le bâtonnet de Kub Or. Pendant ce temps, pelez le potiron et coupez-le en gros dés. Déposez dans l'eau et faites cuire pendant 5 minutes (le potiron doit rester un peu ferme). Egouttez.
2. Préchauffez votre Th. 7 (220°C).
3. Déposez le potiron dans un plat à gratin. Ajoutez la crème, la muscade, le parmesan. Poivrez et mélangez délicatement de façon à enrober chaque cube de potiron.
4. Faites gratiner dans votre four pendant environ 15 mn. Servez bien chaud

Moussaka au poulet

Ingrédients

4 escalopes de poulet
1 capsule CŒUR DE BOUILLON® MAGGI® Volaille
1 briquette de 350 ml de Ma Sauce Fine Béchamel MAGGI
3 aubergines
2 grosses tomates
1 oignon
1 gousse d'ail
50 g de fromage râpé
2 cuillerées à soupe de persil haché
3 cuillerées à soupe de coulis de tomates
3 cuillerées à soupe d'huile d'olive
2 cuillerées à soupe de chapelure
6 cuillerées à soupe de gros sel

Préparation

1. Coupez les aubergines en rondelles de 5mm d'épaisseur et laissez-les dégorger dans une passoire 30 minutes après les avoir salées généreusement. Rincez-les à l'eau froide et essuyez-les.
2. Hachez l'oignon et l'ail. Coupez le poulet et les tomates en petits dés.
3. Faites dorer les aubergines dans une poêle chaude avec l'huile, réservez-les sur du papier absorbant. Tout au long de la cuisson ajoutez un peu d'eau pour les rendre fondantes.
4. Préchauffez le four à 180°C (Th.6), dans la même poêle faites revenir l'oignon, l'ail et le poulet environ 5 minutes, ajoutez la capsule de Cœur de Bouillon, les tomates, le coulis et le persil. Couvrez et laissez mijoter 10 minutes.
5. Dans un plat à gratin disposez une couche d'aubergines, puis une couche de préparation au poulet en terminant par des aubergines. Nappez de sauce béchamel, saupoudrez de chapelure et fromage râpé.
6. Faites cuire 40 minutes, le dessus doit être bien gratiné.

Gratin de penne au roquefort, jambon et noix

Ingrédients

200 g de penne
1 brique de Ma Sauce Fine Béchamel MAGGI
250 g de roquefort
8 tranches de Jambon TENDRE NOIX Fumé HERTA
1 kub de Bouillon KUB DUO® Légumes & Herbes du marché MAGGI
100 ml de vin blanc
50 g d'emmental
50 g de noix
1 pomme Golden
1 oignon rouge
2 cuillerées à soupe de persil haché
1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
1 litre d'eau
1 gousse d'ail

Préparation

1. Préchauffez votre four Th.7 (210°C). Faites cuire les pâtes selon le mode d'emploi, égouttez et ajoutez la capsule de bouillon.
2. Coupez le jambon en dés. Epluchez et hachez l'oignon et l'ail. Lavez et coupez la pomme en dés. Dans une poêle, faites revenir l'oignon, l'ail et les dés de pomme pendant 2 minutes avec l'huile d'olive. Ajoutez le vin blanc et laissez réduire totalement.
3. Mélangez les pâtes avec le roquefort coupé en dés, la préparation aux oignons, les dés de jambon, la moitié des noix, le persil et la moitié de la brique de béchamel. Versez le tout dans un plat à gratin, et nappez avec la béchamel restante.
4. Faites cuire dans votre four 15 minutes en chaleur tournante ou 20 minutes en chaleur traditionnelle.

Gratin de lieu aux carottes et champignons

Ingrédients

600 g de filet de lieu noir
1 sachet de Court-Bouillon aux Légumes et au Vin Blanc MAGGI
1 sachet de Sauce Béchamel MAGGI
150 g de champignons de Paris
2 carottes
1 litre d'eau
70 g d'emmental râpé
1 cuillerée à soupe de persil ciselé
1 noix de beurre pour le moule

Préparation

1. Préchauffez votre four Th.7/8 (220°C). Epluchez, lavez et coupez les carottes en dés. Nettoyez les champignons et coupez-les en lanières.
2. Lavez le poisson. Dans un faitout, versez le court-bouillon dans l'eau froide et faites chauffer. Faites cuire le poisson et les dés de carottes 7 minutes à feu moyen. Egouttez et réservez.
3. Préparez la sauce béchamel en suivant le mode d'emploi.
4. Emiettez le poisson dans un plat à gratin Pyrex puis versez la moitié de la sauce. Ajoutez les légumes et recouvrez du reste de sauce. Saupoudrez d'emmental et de persil.
5. Faites cuire votre gratin de poisson lieu carottes et champignons environ 25 minutes.

Gratin de pommes de terre aux knacki

Ingrédients

800 g de pommes de terre
1 sachet de Sauce Béchamel MAGGI
6 Knacki Original HERTA
500 ml de lait demi-écrémé UHT
50 g de gruyère
15 brins de ciboulette

Préparation

1. Préchauffez votre four Th.7/8 (220° C). Pelez, lavez et coupez les pommes de terre en fines rondelles. Coupez les knackis en rondelles. Lavez et ciselez les brins de ciboulette.
2. Préparez la sauce béchamel selon le mode d'emploi.
3. Disposez les pommes de terre et les knackis dans votre plat à gratin.
4. Saupoudrez de ciboulette et nappez de béchamel.
5. Saupoudrez de gruyère et faites cuire 30 minutes. Recouvrez votre gratin de pommes de terre aux knacki d'une feuille de papier aluminium et prolongez la cuisson 10 minutes.

Brandade de morue

Ingrédients

4 filets de cabillaud frais ou surgelés (environ 400g)
1 sachet de Court-Bouillon aux Légumes et au Vin Blanc MAGGI
1 sachet de 125 g de Purée MOUSLINE Nature
500 ml d'eau
250 ml de lait demi-écrémé UHT
80 g de gruyère râpé
1 pincée de poivre

Préparation

1. Coupez le cabillaud en petits dés.
2. Dans une casserole, faites chauffer l'eau et le lait avec deux cuillerées à soupe de Court Bouillon au Vin Blanc. Ajoutez les dés de cabillaud et faites cuire le tout environ 8 minutes à feu doux.
3. Hors du feu, versez les flocons dans la préparation en remuant énergiquement avec un fouet, poivrez.
4. Versez la brandade dans un plat à gratin et saupoudrez de gruyère râpé.
5. Faites dorer environ 8 minutes sous le gril du four.