

## **Bœuf braisé aux poireaux**

### Pour 8 personnes :

1,5 kg de poireaux  
1,5 kg de bœuf à braiser coupé en morceaux  
sel et poivre  
25 cl de vin blanc  
1 cuil. à soupe de concentré de tomates  
1 bouquet garni  
30 g de beurre  
1 cuil. à soupe de crème fraîche

### Préparation :

1. Eplucher les poireaux, les fendre en 4 et bien les laver. Ne garder que la partie blanche et la débiter en tronçons de 3 cm environ.
2. Dans la cocotte minute, disposer la viande et les poireaux.
3. Saler, poivrer, verser le vin, ajouter la cuillerée de concentré de tomates, le bouquet garni et le beurre en morceaux.  
Fermer la cocotte, à partir de la mise en pression, laisser mijoter doucement pendant 1h

## **Pavés**

### Pour 6 personnes :

4 pommes de terres  
quelques brins de persil  
250 g de bœuf haché  
1 œuf  
1 cuil. à café de colombo  
1 gousse d'ail  
sel et poivre  
huile d'olive

### Préparation :

1. Eplucher les pommes de terre, bien les essuyer et les râper avec la même grille que pour râper les carottes.
2. Mélanger les pommes de terre râpées, le persil finement coupé, la viande, l'œuf, le colombo, l'ail, le sel et le poivre.

3. Transformer cette préparation en boulettes aplaties. Faire frire ces boulettes dans une poêle contenant de l'huile d'olive, à feu presque doux, afin que ces pavés cuisent aussi dans leur épaisseur.

*Ces pavés se mangent chaud ou froids, accompagnés d'une salade de saison.*

## **Gratin dauphinois**

### Pour 6 personnes :

1 kg de pommes de terre assez ferme  
75 g de beurre  
100 g de crème fraîche  
1 pointe de noix de muscade râpée  
2 gousses d'ail écrasées  
50 cl de lait  
100 g de fromage râpé

### Préparation :

1. Eplucher et bien laver les pommes de terre. Les couper en fines rondelles.
2. Les mettre dans un faitout, avec le beurre, la crème fraîche, la noix de muscade, l'ail et recouvrir de lait.
3. Cuire au feu moyen 30 minutes.
4. Verser cette préparation dans un plat allant au four.
5. Recouvrir avec le fromage et mettre à gratiner 15 min. à 250° C

*(Cette recette se trouve dans le livre : Dans la cuisine de Cécile  
Remarque de Cécile : « Ce plat se fait très facilement. Evidemment il vaut mieux posséder un four, mais il est possible de le savourer sans qu'il ait été gratiné. Sans four, je mélange la préparation avec le fromage et je sers aussitôt. »)*