



LE DESSERT

GRATIN DE POMMES DE TERRE ET DE SEMOULE AUX FRUITS ROUGES



INGRÉDIENTS

POUR 4
PERSONNES

PRÉPARATION

PERSONNES

1 H 20 MINUTES

GRATIN DE POMMES DE TERRE ET DE SEMOULE

- 300 g** de pommes de terre à chair farineuse
- 1** pomme
- 250 g** de semoule
- 150 g** de sucre
- 25 g** de beurre, mou
- 1** œuf, battu
- 1** citron, zesté
- 5 dl** de lait
- beurre pour le graissage du moule
- 2 cs** de chapelure

COMPOTE DE FRUITS ROUGES

- 2 cs** de sucre
- 4 cs** d'eau
- ½ cc** d'essence de vanille
- 750 g** de fruits rouges (ex. fraises, myrtilles, framboises, mûres, groseilles rouges)

1

Faire bouillir les pommes de terre avec la peau jusqu'à ce que la chair soit fondante. Laisser la vapeur se dissiper et les râper avec la râpe à

rösti.

2

Eplucher la pomme et ôter le cœur. La râper avec la râpe à rösti. Mélanger avec la semoule, le sucre, le beurre mou, l'œuf et le zeste de citron. Incorporer progressivement le lait, et remuer doucement.

3

Préchauffer le four à 180°C. Beurrer un moule à gratin et parsemer de chapelure. Verser la préparation de pommes de terre et bien la répartir dans le fond du plat. Enfourner dans le four chaud et laisser cuire environ une heure jusqu'à ce que la surface soit dorée.

4

Garnir de sucre glace et de fruits rouges avant de servir.

5

Préparation de la compote de fruits rouges: Faire chauffer ensemble l'eau, le sucre et l'essence de vanille dans une casserole et remuer jusqu'à ce que le sucre se dissolve.

6

Réduire le feu et ajouter les fruits rouges. Poursuivre la cuisson à feu doux un court instant et servir avec le gratin.

GARNITURE

Sucre
glace