



## *Ecrasé de pomme de terre à la mâche*

### INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 pommes de terre OCEANE
- 250 gr de mâche + 100gr (cru) OCEANE
- 4 oeufs
- 1 pincée de noix de muscade
- sel, poivre, ail persil
- copeaux de parmesan
- lardons fumés
- 50g beurre
- 200mL de lait
- huile d'olive
- vinaigre balsamique
- crème de vinaigre



### RECETTE

- Cuire les pommes de terre avec la peau, ainsi que les oeufs.
- Dans une poêle, faire tomber la mâche avec la muscade et du sel, puis ajouter l'ail finement haché en fin de cuisson.
- Préparer la béchamel : Faire fondre le beurre, ajouter la farine, le sel, et une pincée de muscade. Ajouter le lait et remuer jusqu'à épaississement.
- Dans un moule, mettre un peu de béchamel, l'écrasé de pommes de terre, la mâche cuite, le reste de béchamel, les oeufs coupés en 2, les copeaux de parmesan. Et mettre au grill à 180°, pendant 10 min.
- Présenter dans des grandes assiettes, accompagnés avec la salade de mâche, arroser d'une vinaigrette d'huile d'olive, de vinaigre balsamique, du sel et du poivre et un peu d'ail haché.
- Ajouter quelques lardons fumés revenus dans une poêle, quelques copeaux de parmesan.
- Décorer avec quelques larmes de crème de vinaigre sur la salade et en bordure d'assiette

Bonne dégustation !