

## CAISSE DES ECOLES DU 7<sup>ème</sup> ARRONDISSEMENT



### Tajine aux œufs, olives et tomates

**Pour 4 personnes :**

8 tomates  
1 bouquet de coriandre fraîche  
48 olives vertes dénoyautées

8 œufs  
3cm de gingembre fraise  
4 càs d'huile d'olives

**Préparation :**

Laver, sécher et hacher grossièrement la coriandre puis peler et râper le gingembre.  
Emonder les tomates puis les peler, les épépiner et les couper en petits morceaux.  
Mélanger les dés de tomates aux autres ingrédients, excepté les œufs dans un plat à tajine.  
Couvrir et laisser cuire à couvert 15 min.  
Ensuite, casser les œufs dans le tajine et poursuivre la cuisson 3 min.  
Servir bien chaud.



### Gratin de jambon, brocolis et champignons

**Pour 4 personnes :**

500ml de dés de jambon  
375ml de champignons  
1 oignon  
500ml de lait  
3 càs de beurre

500ml de têtes de brocolis  
1 càs d'huile d'olive  
375ml de fromage râpé  
3 càs de farine  
Sel, poivre, muscade

**Préparation :**

Faire cuire le brocoli dans de l'eau bouillante salée puis égoutter et réserver.  
Dans une poêle, faire chauffer l'huile et y faire revenir l'oignon haché et les champignons émincés.  
Dans une casserole, faire fondre le beurre, ajouter la farine et mélanger.  
Ajouter progressivement le lait tout en mélangeant constamment puis saler, poivrer et "muscader".  
Faire cuire jusqu'à épaississement.  
Ajouter le brocoli, les oignons, les champignons et les dés de jambon.  
Bien mélanger et rectifier l'assaisonnement si besoin.  
Verser dans un plat à gratin, saupoudrer de fromage et enfourner 15 à 20 min à 180°C.