



# Panier de légumes du 7 mars

## Avoir la frite, avoir la patate

C'est à cause de sa forme plutôt ronde qu'en argot du début du XXe siècle, la pomme de terre, donc la patate, a été assimilée à la tête (comme la poire auparavant).

Sans que ce soit certain, c'est probablement parce que celui qui est en bonne forme a une bonne 'patate' que, en passant par une forme comme "il a une sacrée patate" on est arrivé à « il a la patate ».

Quant à la 'frite', elle en découle assez logiquement, mais plus tard, dans les années 70. C'est en effet à partir de 1950 que la 'frite', comme la 'patate', désigne la tête.

## A cuisiner : gratin fondant aux pommes de terre et poireaux

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500 g de pommes de terre
- 500 g de poireaux
- 20 cl de crème fraîche
- 100 g de gruyère râpé
- 10 cl de bouillon
- noix de muscade
- sel, poivre

## Préparation:

- Faites précuire les pommes de terre 10 minutes à l'eau bouillante salée.
- Rincez les poireaux, coupez le vert et gardez les blancs. Faites-les cuire à l'eau bouillante salée 15 min environ. Emincez-les.
- Pelez et coupez les pommes de terre en rondelles.
- Dans un plat à gratin beurré, alternez des couches de pommes de terre et poireaux, salez et poivrez entre chaque couche. Versez le bouillon et faites cuire 25 min au four à 200°C (thermostat 6-7).
- Mélangez le fromage et la crème, versez sur le gratin et poursuivez la cuisson environ 15 min.

Bon appétit !