



UNE MAILLA SALÉE OU DES MAILLAS SALÉES

RECETTE :

- ✓ Eplucher les pommes de terre et les faire cuire **à la vapeur**
- ✓ Faire tremper les morceaux de pain dur dans du lait
- ✓ Mixer tous les ingrédients : pommes de terre **refroidies**, œuf, pain bien essoré, sel.
Cette texture doit être **collante** pour obtenir une pâte épaisse
- ✓ Parfumer selon l'inspiration avec des lardons fumés, des lardons, des cubes de poulet ou de jambon, cubes de carottes cuites, champignons.... (75 gr environ).
- ✓ Verser la préparation dans un moule beurré rectangulaire et enfourner four chaud thermostat 180 ° pour une cuisson **au bain-marie** pendant 1 H.
- ✓ Sortir du four et laisser refroidir **complètement**.
- ✓ Renverser le gratin sur une planche à découper, démouler et couper les maillages. *La pâte doit être assez compacte pour obtenir une consistance « pudding » à la cuisson.*

Les maillages obtenues se conservent au frais plusieurs jours. On peut les faire réchauffer au micro-ondes (20 s) ou bien les faire rissoler sur une face dans une poêle huilée. On peut aussi les congeler individuellement sur une grille puis les conserver dans un sac de congélation, comme des frites. Elles se décongèlent en quelques minutes dans la poêle chaude ou au micro-onde.

Chaudes, elles accompagnent les viandes en sauce, une viande rôtie avec son jus, du poisson ... A l'apéritif, froides ou tièdes avec des sauces toutes prêtes (ketchup des montagnes de Sébastien Chausson) ou tapenades ou fromage blanc aux herbes... Froides, elles se mangent à la main en pique-nique. Rissolées sur une seule face (pas trop grasses) elles se présentent sur un lit de salade verte, tomates, jambon cru...

Laissez libre cours à votre imagination pour personnaliser vos maillages mais respecter les ingrédients de base et la forme de maillages (madrier).

INGREDIENTS :

200 gr de
pommes de terre

1 œuf

200 gr de pain
rassis détrempe
dans du lait et
pressé

Sel

Poivre

Et pour donner votre avis :

**Geneviève
BLANC**

Le Coin

05350 Arvieux

04 92 46 75 73

06 17 91 09 96

gegebernard05@gmail.com



UNE MAILLA SUCREE OU DES MAILLAS SUCREES

RECETTE :

- ✓ Faire cuire les pommes de terre **à la vapeur**. Mixer les pommes de terre **refroidies**
- ✓ Mettre le pain rassis à ramollir dans le lait
- ✓ Mixer tous les ingrédients pour obtenir une **pâte très collante**. Parfumer cette pâte .Verser la préparation dans un moule beurré rectangulaire et enfourner four chaud, à 180 ° pendant 1 h, **cuisson au bain-marie**.
- ✓ Défourner et laisser refroidir **complètement**.
- ✓ Renverser le gratin sur le plan de travail et démouler. Trancher les maillages au couteau. Egaliser les bords pour tailler des madriers.

Les maillages sucrées tiédies au micro-ondes 20 s peuvent se présenter pour un café gourmand accompagnées de confiture, compote, crème chantilly, glace, gelées toutes prêtes de « Cueillettes en Queyras ». Froides, elles s'emportent en randonnée pour le goûter des enfants et peuvent se manger nature.

Laissez libre cours à votre inspiration pour parfumer vos maillages avec des raisins secs, des fruits confits, au rhum, au miel, au chocolat à la fleur d'oranger ou avec de la chapelure des croquettes du Queyras...

Si la pâte est un peu trop liquide (à cause de l'eau de fleur d'oranger ou du rhum) on peut saupoudrer du pain en chapelure ou bien un peu de farine pour retrouver une consistance plus épaisse. (« pudding »)

Laissez libre cours à votre imagination pour personnaliser vos maillages mais respecter les ingrédients de base et la forme de maillages (madrier).

INGREDIENTS :

200 gr de
pommes de terre

200 gr de pain
rassis détrempe
dans du lait et
bien essoré

1 œuf

75 gr de sucre en
poudre

Et pour donner votre avis :

**Geneviève
BLANC**

Le Coin

05350 Arvieux

04 92 46 75 73

06 17 91 09 96

gegebernard05@gmail.com