



GRATIN DE POMMES DE TERRE

Pour 4 personnes

400 g de pommes de terre
2 dl lait
1 dl de crème
25 g de beurre
100 g de gruyère
sel, poivre, muscade

Recette :

1. Peler et trancher les p.d.t. en fines rondelles. Epaisseur env. 2,5 mm. Ne pas les laver.
2. Dans une casserole, les recouvrir avec le lait. Assaisonner (sel poivre, muscade).
3. Faire bouillir et laisser cuire 6 à 7 min selon épaisseur des tranches.
4. Ajoutez ½ dl de crème et donner juste un petit bouillon. Contrôler l'assaisonnement.
5. Beurrer un plat à gratin de manière à ce que l'épaisseur des p.d.t. ne dépasse pas 2 cm. Y déposer les p.d.t. et leur jus de cuisson et arroser avec le reste de la crème.
6. Parsemer avec le fromage râpé et quelques flocons de beurre.
7. Cuire au four préalablement chauffé à 180° pendant une bonne heure.

Décembre 2002, F. Haller - A. Vogel - F. Cosendai