

GRATIN DE POMMES DE TERRE

Novembre 2003 (Actualisé en février 2017)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 Kg de pommes de terre à chair ferme
- ★ 60 g d'emmental râpé
- ★ 25 cl de crème fraîche liquide
- ★ 30 g de beurre
- ★ 1 gousse d'ail
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Plat à gratin moyen en terre cuite

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 55 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,40 € (soit 0,60 € par personne)



Recette :

Peler les pommes de terre, les couper en rondelles, les rincer et les égoutter. Préchauffer le four à thermostat 6/7 (200°C). Éplucher la gousse d'ail et frotter le plat à gratin. Disposer successivement les rondelles de pommes de terre, le fromage râpé et la crème fraîche, saler et poivrer et recommencer l'opération jusqu'en haut du plat en finissant par une couche de pommes de terre. Parsemer de petits dés de beurre et mettre à four chaud pour 50 minutes, puis 5 minutes à 240°C (Thermostat 8).

Servir très chaud, de préférence en accompagnement d'une viande de bœuf ou de porc en sauce.