

SNACK

CROUTES AUX POMMES DE TERRE ET AU GRUYÈRE



★★★★★ (26)

ENV. 1 H
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 4 tranches de pain
- 150 g de pommes de terre à chair farineuse
- 180 g de Gruyère
- 2 œufs
- 10 g de farine
- 40 g de lait
- 2 g de sel
- 1 g de poivre
- 2 g de persil
- 2 g de ciboulette
- 2 g d'origan

PRÉPARATION

- 1 Poser les tranches de pain à plat sur une plaque de cuisson. Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres et les laisser refroidir.
- 2 Râper le Gruyère avec une râpe à légume. Hacher finement les herbes et les mélanger avec la farine, le sel et le poivre. Ajouter les deux œufs et le lait et bien mélanger.
- 3 Éplucher les pommes de terre et les râper comme le fromage avec la râpe à légumes. Les incorporer à la masse.
- 4 Répartir la masse sur les quatre tranches de pain et faire gratiner pendant 12 minutes dans le four préchauffé à 180° C (chaleur supérieure et inférieure).