



PLAT PRINCIPAL

GRATIN DE POMMES DE TERRE



★★★★☆ (673)

1H 20 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour un plat allant au four d'env. 2 litres

800 g de pommes de terre à chair farineuse

un peu de beurre, pour graisser le plat

pour le liant

3 dl de lait entier

3 dl de demi-crème

1 à 2 gousses d'ail pressées

2 de thym

branches

1 ½ cc de sel

un peu de poivre

un peu de noix de muscade fraîchement râpée

100 g de fromage d'alpage râpé

PRÉPARATION

1



Eplucher les pommes de terre et les émincer ou les couper en rondelles d'environ 3 mm d'épaisseur.

2



Verser le lait dans une poêle avec la crème, l'ail, le sel, le poivre, la muscade et le thym et porter à ébullition. Y ajouter les rondelles de pommes de terre et laisser mijoter pendant environ 5 minutes.

3



Disposer les rondelles de pommes de terre en éventail dans le plat à gratin graissé. Verser le mélange lait-crème sur les pommes de terre. Cuire au four env. 40-50 minutes à 180 °C.

4



Parsemer le fromage sur le gratin en couche régulière. Augmenter la température du four à 220 °C et faire gratiner dans la partie supérieure du four pendant environ 10 minutes.