

PLAT PRINCIPAL

GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX CÈPES SÉCHÉS



★★★★★ (34)

ENV. 50 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 10 g** de cèpes séchés
- 15 g** de beurre
- 1 botte** de marjolaine
- 1** d'ail
- gousse**
- 800 g** de pdt en robe des champs de la veille, pdt à chair farineuse
- 4 dl** de lait
- 2 dl** de demi-crème
- sel & poivre
- noix de muscade
- 60 g** de gruyère, finement râpé

PRÉPARATION

- 1** Faire tremper les cèpes séchés selon les indications, bien les égoutter, les hacher éventuellement légèrement et les faire revenir dans le beurre. Hacher finement les feuilles de marjolaine. Parer l'ail et le hacher également.
- 2** Éplucher les pommes de terre et les couper en fines rondelles. Les disposer en tuiles dans le plat à gratin. Répandre dessus les champignons, l'ail et la marjolaine.
- 3** Mélanger le lait et la demi-crème, assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade et verser sur les pommes de terre.
- 4** Saupoudrer de fromage râpé et faire gratiner pendant 20 à 25 minutes à 180 °C.