

Gratin de pommes de terre au comté



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 1 h

Délicieux accompagné d'une viande en sauce ! Attention de ne pas saler trop votre plat car le comté y est déjà. Si vous n'avez pas de terrine, déposez l'ensemble de votre préparation dans un plat à four ordinaire et recouvrez-le d'une feuille de papier aluminium. Pour ma part, je préfère la terrine bouchée car elle attire la curiosité de mes convives...

Recette proposée par : P'tite pom

Ingrédients

- 12 pommes de terre
- comté - râpé
- sel
- poivre
- beurre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 6.
- 2 Épluchez, lavez, puis coupez les pommes de terre en fines rondelles.
- 3 Dans une terrine beurrée, disposez les pommes de terre intercalées avec le comté râpé. Salez légèrement et poivrez à chaque étage. Terminez par le fromage.
- 4 Fermez votre terrine et enfournez-la pour 1 heure de cuisson.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

