

Cocotte de pommes de terre à l'ail



Accompagnement **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 35 mn

Un accompagnement idéal pour les poissons et viandes !

Recette proposée par : Elisabeth HUENTZ

Ingrédients

- 6 pommes de terre - pelées et coupées en fines tranches
- 2 cs de parmesan - râpé
- 1/2 tasse de gruyère - râpé
- 60 g de beurre
- 1 cs de thym
- 2 gousses d'ail - écrasées
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°C.
- 2 Dans une poêle, faites chauffer le beurre et laissez cuire les pommes de terre avec l'ail en remuant jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Salez et poivrez.
- 3 Répartissez dans les cocottes.
- 4 Mélangez les fromages et saupoudrez-en les pommes de terre. Parsemez de thym.
- 5 Enfournes les cocottes pendant 35 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

