

Gratin de pommes de terre au chèvre-boîte et au lait aromatisé



Plat **Moyen**

Pour : 4 personnes

Préparation : 45 mn

Cuisson : 30 mn

Vous pouvez aussi réaliser cette recette dans des petits plats individuels.

Ingrédients

- 600 g de pommes de terre (charlottes ou bf15)
- 0,5 l de lait entier
- 1 gousse d'ail en chemise
- 2 feuilles de laurier
- 3 clous de girofle
- 4 pincées de noix de muscade râpée
- sel et poivre
- 1 noix de beurre

Préparation

- 1 Versez le lait dans une casserole de 20 cm (passée sous l'eau pour éviter qu'il ne colle). Ajoutez la gousse d'ail, un peu de sel, la noix de muscade et le poivre. Portez à ébullition, retirez du feu et laissez infuser 10 minutes.
- 2 Pendant ce temps, pelez les pommes de terre, rincez-les, égouttez-les et coupez-les comme des chips, sur une râpe, une mandoline ou dans un robot.
- 3 Réservez-en 500 g. Ôtez les aromates du lait et mettez-y les pommes de terre. Posez la casserole sur un feu très doux et laissez-les cuire jusqu'au trois quart de la cuisson (elles doivent être presque tendres) en les tournant délicatement avec une spatule.
- 4 Faites chauffer le four à 200°. Beurrez un grand plat à gratin ovale.
- 5 Coupez le chèvre-boîte en deux, horizontalement ; à l'aide d'une petite cuillère, raclez bien la croûte pour prélever le cœur crémeux (100 g), ajoutez-le, par cuillerées, dans les pommes de terre, en les tournant avec la spatule, jusqu'à ce qu'il fonde.
- 6 Versez le contenu de la casserole dans le plat, égalisez la surface, glissez au four position grill jusqu'à ce que le dessus soit doré.

Proposé par

Anicap

Anicap

L'Anicap : fromagesdechevre.com

L'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine, organisme agréé par les pouvoirs publics, rassemble producteurs et transformateurs de lait de chèvre français.

Sur le site www.fromagesdechevre.com, sachez tout de votre fromage préféré, découvrez la diversité des chèvres et découvrez des recettes pour toutes les occasions : en plateau, à l'apéritif, cuisiné sucré ou salé, en brochette, râpé, mariné...

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

