

Gratin de pommes de terre au foie gras



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Voici une petite recette bien délicieuse qui peut être aussi servie pour les fêtes !

Recette proposée par : Bénédicte Laplace

Ingrédients

- 2 tranches de foie gras
- 5 pommes de terre
- 20 cl de crème - liquide
- 5 cl de vin blanc
- 2 pincées de noix de muscade
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Épluchez et coupez en fines rondelles les pommes de terre.
- 2 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 7-8.
- 3 Disposez la moitié des pommes de terre dans deux plats individuels, salez, poivrez et parsemez de noix de muscade.
- 4 Déposez la rondelle de foie gras dans chaque ramequin, versez le vin blanc et un peu de crème sur le dessus. Recouvrez du reste de pommes de terre et versez le reste de la crème sur le dessus.
- 5 Enfournez pendant 30 minutes environ. Servez aussitôt.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

