

Gratin de pommes de terre au fromage



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn
Cuisson : 30 mn

Il me restait quelques morceaux de fromage (pas suffisamment beaux pour les mettre sur mon plateau de fromages) alors hop, un petit gratin avec les pommes de terre du jardin de mon père.

Ingrédients

- 4 grosses pommes de terre
- restes de fromage - (roquefort, camembert, chèvre)
- 20 cl de crème liquide
- 1 noix de beurre
- 1 gousse d'ail
- noix de muscade

Préparation

- 1 Eplucher les pommes de terre et les couper en rondelles très fines.
- 2 Beurrer un plat et le rotter avec une gousse d'ail.
- 3 Mettre au fond une couche de pommes de terre.
- 4 Superposer avec une couche de fromage en morceaux.
- 5 Remettre une couche de pommes de terre.
- 6 Mouiller avec la crème liquide.
- 7 Parsemer de gruyère râpé.
- 8 Assaisonner avec de la noix de muscade.
- 9 Enfournier pendant 30 minutes à 210°C (th.7).
- 10 Je n'ai pas salé (à cause du roquefort).

Proposé par



coppamozzacity

Grande passionnée de cuisine, et collectionneuse dans l'ame j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

