

Gratin de pommes de terre au Morbier

Pour 4 personnes :
8 belles pommes de terre (Bintje),
2 gousses d'ail,
20 cl de crème liquide,
200 g de morbier,
poivre, muscade.



Préchauffer le four th. 6 5180°).

Frotter avec une gousse d'ail les 4 petites cocottes (ou un plat à gratin).

Eplucher, laver et essuyer les pommes de terre. Répartir une première couche dans les plats. Parsemer avec un peu d'ail haché, poivre et muscade. Faire une première couche de Morbier, puis remettre des pommes de terre et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients. Saler légèrement car le fromage peut l'être déjà. Répartir la crème dans chaque cocotte.

Mettre les cocottes au four avec leur couvercle pendant 35 minutes, ou couvrir le plat avec du papier aluminium. Au bout de ce temps, enlever les couvercles (ou le papier) et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que les gratins soient bien dorés.

Servir à la sortie du four avec une salade verte et éventuellement du jambon de montagne.

<http://histoiredepote.canalblog.com>

D'autres recettes sur : <http://danslacuisine.free.fr>

Contact : danslacuisine@free.fr

histoire Qui est-ce qui fait la vaisselle ?
de popote 