



Gratin de pommes de terre à l'ail et au romarin

INGREDIENTS

(pour 4 personnes)

1 kg de pommes de terre
3 gousses d'ail écrasées
1 petite branche de romarin, les feuilles finement hachées
100 gr de fromage affiné et râpé
300 ml de crème fraîche
25 gr de beurre
Sel

Matériel supplémentaire

Un grand plat profond pouvant aller au four
(ou 4 petits plats profonds pour four individuels)

PREPARATION

Graisser un plat profond pouvant aller au four. Peler les pommes de terre et les découper en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur.

Disposer une couche de tranches de pommes de terre dans le plat et assaisonner avec le sel.

Verser une partie de l'ail et du romarin ainsi que du fromage râpé.

Couvrir les pommes de terre avec de la crème fraîche. Répéter l'opération 3 ou 4 fois puis couvrir l'espace restant avec de la crème fraîche et saupoudrer de fromage râpé.

Placer des morceaux de beurre au-dessus du fromage et enfourner en suivant les indications données ci-dessous. En cas de manque de temps, utiliser des pommes de terre en tranches précuites.

Le temps de cuisson est alors réduit à 20-25 minutes dans un four en cuisson à 180°C.

Mettez les pommes de terre sur niveau 2 et faites cuire 45 min à 180° programme vapeur combinée.

Remuez deux à trois fois les pommes de terre pendant la cuisson
