

Gratin de pommes de terre



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 30 minutes

✓ **Cuisson** : 60 min

✓ **Ingrédients**

pour 4 à 6 personnes :

- 100 g de comté
- 1 kg de pommes de terre
- 1 gousse d'ail
- 25 cl de crème fraîche
- 30 g de beurre
- sel, poivre



✓ **Préparation :**

Préchauffez le four à 200°C. Râpez le comté. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles très fines.

Frottez le plat à gratin avec la gousse d'ail. Disposez successivement les rondelles de pommes de terre, le comté râpé et la crème, salez et poivrez. Recommencez jusqu'en haut du plat pour finir sur une couche de pommes de terre.

Parsemez le dessus avec le beurre coupé en petits morceaux. Enfourez pour 40 min puis prolongez la cuisson de 5 à 10 min à 240°C.

Vérifiez la cuisson des pommes de terre avec la pointe d'un couteau. Si certaines pommes de terre sont encore ferme, baissez la température du four à 180°C et prolongez la cuisson de 15 min. Dégustez aussitôt.

www.audalacuisine.com