

Recette



GRATIN AUX POMMES DE TERRE DE FABIENNE



● Ingrédients

- 1.5 kg de pommes de terre
- un morceau d'emmental
- un grand pot de crème fraîche
- de la moutarde en grains ou classique
- 2 gousses d'ail
- des noix
- un peu de lait
- une salade
- quelques tomates
- des champignons de Paris

● Etapes

- 1~ Eplucher les pommes de terre et les couper en rondelles.
- 2~ Dans un bol, mélanger la crème fraîche, la moutarde, une gousse d'ail finement hachée, un peu de lait et une partie des noix hachées.
- 3~ Ailler le fond du plat à gratin, verser un peu du mélange de crème fraîche et répartir les rondelles de pommes de terre en versant régulièrement un peu de crème au fur et à mesure et en salant chaque couche. Finir en versant la fin de la crème.
- 4~ Recouvrir de fromage râpé et enfourner à 180°C pendant 1 heure.
- 5~ Servir accompagné de la salade mélangée avec des cerneaux de noix, des tomates, des carottes, des poivrons, du maïs, des champignons, ...