

Gratin de pommes de terre de Sylvie



Préparation : 15 minutes



Cuisson : 55 minutes

> Ingrédients (pour 4 personnes)

- 1 kg de pommes de terre
- 60 g de gruyère râpé
- 30 g de beurre
- 25 cl de crème fraîche
- 1 gousse d'ail
- sel & poivre

> Préparation de la recette

- 1/ Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles les plus fines possibles (plus les rondelles seront fines plus le gratin sera fondant).
- 2/ Enlever la peau de l'ail puis frotter la gousse dans le plat. Disposer une première couche de rondelles de pommes de terre dans le fond, recouvrir de gruyère et de crème, puis recommencer en couches successives jusqu'en haut du plat en assaisonnant régulièrement. Terminer par une couche de pommes de terre.
- 3/ Ajouter un morceau de beurre puis faire cuire pendant 50 minutes à 200°C. Pour qu'il gratine bien, terminer par 5 minutes de cuisson à 240°C.



Le Petit Marché de Sylvie
2661 Chemin de Rechin
69970 CHAPONNAY

Tél. 06 17 62 45 10
contact@le-petit-marche-de-sylvie.fr
www.le-petit-marche-de-sylvie.fr