

[12°](#)

Lundi 26 Octobre 2009 - 9h57

Lundi 19 Octobre 2009

Cuisine Recette : Pompadour Label Rouge en gratin dauphinois

Pour 4 personnes - Préparation : 20 min -

Cuisson : 1h

800g de pommes de terre Pompadour Label

Rouge

30 cl de lait de chèvre

30g de beurre

2 crottins de Chavignol

Noix de muscade

Sel



Préchauffer votre four à 160°C.

Eplucher et râper en fines lamelles les Pompadour Label Rouge.

Faire fondre le beurre et le lait dans une casserole.

Hors du feu, saler et râper un peu de noix de muscade.

Couper chaque crottin en 4 rondelles.

Participer

Dans un saladier, mélanger les Pompadour Label Rouge et le lait.

Verser la moitié de la préparation dans un plat à gratin légèrement beurré.

Ajouter 4 rondelles de crottin puis le reste des pommes de terre.

Disposer pour terminer les 4 dernières rondelles de crottin sur le dessus.

Enfourner pour 1 heure.

Servir aussitôt accompagné d'une belle salade de mesclun.

Relaxnews

Partager cet article :

-
-
-
-
-
-
-
-
-
-
-