

Pompadour Label Rouge en gratin dauphinois

Une recette de Domitille pour l'Association Pompadour Label Rouge

Préparation : 20 min | **Cuisson** : 1h

Pour 4 personnes

Ingrédients

- 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

Préparation

Préchauffez votre four à 160°C.

Épluchez et râpez en fines lamelles les Pompadour Label Rouge.

Faites fondre le beurre et le lait dans une casserole. Hors du feu, salez et râpez un peu de noix de muscade.

Coupez chaque crottin en 4 rondelles. Dans un saladier, mélangez les Pompadour Label Rouge et le lait.

Versez la moitié de la préparation dans un plat à gratin légèrement beurré. Ajoutez 4 rondelles de crottin puis le reste des pommes de terre.

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

Enfournez pour 1 heure.

Servez aussitôt accompagné d'une belle salade de mesclun.