

ACTU LOCALE	Toulouse	Ariège	Aude	Aveyron
Haute-Garonne	Gers	Lot	Lot-et-Garonne	Hautes-Pyrénées
Tarn	Tarn-et-Garonne			

Mardi 20 Oct - 16:22
Fête : Ste Adeline

Accueil » Au féminin » Cuisine - Recettes - Astuces

Recherche sur la dépêche.fr OK

Publié le 19/10/2009 13:09 - Modifié le 19/10/2009 à 14:27 | RelaxNews

Pompadour en gratin dauphinois

 zoom

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.

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.

 Imprimer

 Envoyer à un ami

 S'abonner à ce flux RSS

 + Augmenter

 - Diminuer