



# GRATIN de Pommes de terre

Temps préparation : 30 mn

Temps cuisson : 1h30

Ingrédients : 4 personnes

- 1 kg de pommes de terre de type Monalisa ou autres (pour purée, gratin, potage)
- 2 petits oignons (ou cebettes)
- 500 ml de lait
- un pot de 250 g de crème fraîche
- noix de muscade,
- 1 tablette de bouillon Maggi (*duo légumes et herbes du marché*)
- 150g fromage rapé de type Comté
- sel, poivre.

## PREPARATION

1 – Eplucher les pommes de terre et les couper en fines tranches. Ne pas les laver : l'amidon de la pommes de terre permettra une meilleure liaison du gratin.

2 – Emincer finement les 2 petits oignons.

3 – Préchauffer le four Th 6 / 180°C / chaleur tournante.

4 – Bien graisser un plat à gratin. Puis étaler une couche de pommes de terre, une couche d'oignon, sel, poivre, un peu de muscade râpée. Puis renouveler une couche de pommes de terre et une couche d'oignon.

5 – Mélanger dans un saladier le lait, la crème fraîche et la tablette MAGGI *légumes et herbes* émiettée. Puis verser cette préparation sur les pommes de terre (*la liquide doit arriver jusqu'à mi-hauteur des pommes de terre*). Saupoudrer de comté râpé.

## CUISSON

Mettre au four pour 1h30 à 2h : vérifier avec une lame de couteau si les pommes de terre sont cuites