

Gratin du curé



Pour 4 personnes

Ingédients

1kg200 de pomme de terre épluchée

Sel, poivre

Crème fleurette

Préparation

Préchauffer le four à 210°

Les couper en rondelles fines

Disposer une couche de pomme de terre, saler, poivrer, mettre de la crème fleurette

Refaire la même opération jusqu'à épuisement des pommes de terre

Puis rajouter de la crème fleurette, un peu au-dessus des pommes de terre

Mettre au four, lorsque la crème commence à bouillir, baisser le four à 180° et poursuivre la cuisson entre 1 heure et 1 heure et demie.

Vérifier la cuisson de vos pommes de terre.

Servir avec une grosse salade verte

Vous pouvez mettre dans le fond du plat un peu d'ail (soit frotté avec des gousses soit haché menu) ou un peu de noix de muscade avec le sel et le poivre