



PLAT PRINCIPAL

GRATIN DE POMMES DE TERRE AUX BOLETS SÉCHÉS



★★★★★ (86)

ENV. 50 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 15 g** de bolets séchés
- 15 g** de beurre
- 1 botte** de marjolaine
- 1 gousse** d'ail
- 800 g** de pdt en robe des champs
- 3 dl** de lait
- 3 dl** de crème entière
- un peu** de sel & poivre
- un peu** de noix de muscade
- 60 g** de gruyère, finement râpé

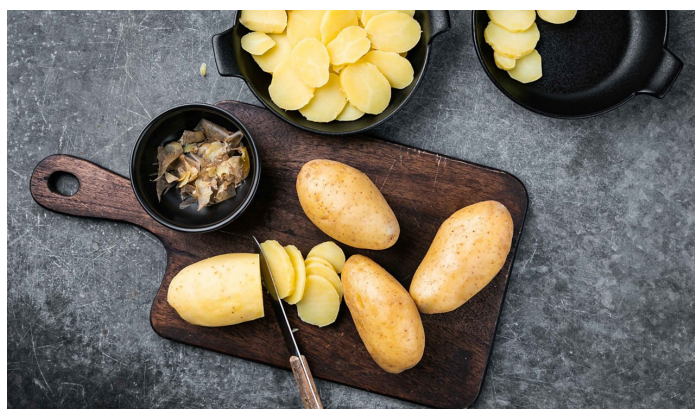
PRÉPARATION

1



Faire tremper les bolets selon les indications, bien les égoutter, les hacher éventuellement légèrement et les faire revenir dans le beurre. Effeuilier le thym, éplucher l'ail et le hacher finement.

2



Éplucher les pommes de terre et les couper en fines rondelles. Les disposer en tuiles dans le plat à gratin ou des petits moules. Répandre dessus les champignons, l'ail et le thym.

3



Mélanger le lait et la crème entière, assaisonner avec le sel, le poivre et la noix de muscade et verser sur les pommes de terre.

4



Saupoudrer de fromage râpé et faire gratiner pendant 20 à 25 minutes à 180 °C.

ASTUCE

- le bouquet de thym peut être remplacé par de la marjolaine.
- Pour les pommes de terre en robe des champs, prends de préférence des pommes de terre à chair farineuse.