



GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE À PÂTE MOLLE

INGRÉDIENTS (pour 2 personnes)

- ❑ 3 - 4 pommes de terre
- ❑ 200 g de fromage à pâte molle Fairebel
- ❑ 50 ml de crème fraîche
- ❑ Sel

Éplucher les pommes de terre, les laver et les couper en fines tranches. Les blanchir ensuite pendant 6 - 7 minutes dans de l'eau bouillante salée.

Détailler le fromage à pâte molle Fairebel en petits dés et le mélanger dans un plat avec la crème fraîche.
*Astuce : pour rendre le mélange plus crémeux, rajouter quelques cuillères à soupe de lait Fairebel.

Préchauffer le four à 190 °C.

Répartir quelques cuillères de sauce au fromage sur le fond d'un plat de cuisson (24 - 26 cm). Alternier ensuite les couches de tranches de pommes de terre et quelques cuillères à soupe de sauce au fromage.

Faire cuire le gratin de pommes de terre au moins 20 minutes dans un four chaud, jusqu'à ce qu'une croûte croustillante se forme.

*NOTRE
ASTUCE

