

## GRATINS DE POMMES DE TERRE EXPRESS



Pour 6 gratins (utilisation de l'empreinte grands ronds) :

1 kg de pomme de terre  
37 cl de crème fraîche (je pense que la prochaine fois j'en mettrai moins)  
260 g de gruyère râpé  
sel, poivre.

Couper les pommes de terre épluchées en tranches fines (j'ai utilisé le robot).

Disposer les tranches de pomme de terre en rosace dans les empreintes (qui a été préalablement posée sur la grille perforée).

Parsemer de gruyère râpé, puis de crème fraîche. Saler et poivrer.

Recommencer ainsi de suite jusqu'en haut de l'empreinte. Terminer par du gruyère râpé.

Faire cuire à four chaud 200°C pendant 35 à 40 minutes (vérifier).

Pour le démoulage, je vous conseille en fait d'attendre que les gratins refroidissent un peu, car sinon ils se tiennent mal, quitte à les faire réchauffer ensuite au micro-ondes.



**Swinguette49**

<http://swinguette49.canalblog.com>

Newsletter : Si vous vous inscrivez vous recevrez un mail à chaque publication d'une recette.