

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

GRATIN DE POMMES DE TERRE AU ROQUEFORT

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 30 mn

Cuisson 30 mn

Ingrédients :

- 1,5 kg de pommes de terre à chair ferme
- 200 g de roquefort
- 1 litre de lait concentré non sucré
- 4 cuillères à soupe de crème épaisse
- 75 g de beurre
- 6 jaunes d'oeufs
- 1 oignon
- 4 gousses d'ail
- 2 brins de thym
- Sel
- Poivre

Préparation :

Préchauffez le four à 180°

Pelez les pommes de terre, lavez-les, essuyez-les et coupez-les en rondelles très fines. Pelez et hachez l'ail, puis l'oignon.

Mettez les jaunes d'oeufs, avec le lait concentré, dans une grande jatte. Ajoutez la crème épaisse, le roquefort émietté, l'ail et l'oignon, le thym effeuillé et les pommes de terre. Salez, poivrez et mélangez bien.

Beurrez un plat à gratin ou des petits ramequins avec une partie du beurre, versez la préparation aux pommes de terre dedans, parsemez de noisettes du beurre restant, couvrez d'une feuille d'aluminium et faites cuire pendant environ 1h30.

Au bout d'une heure, retirez la feuille d'aluminium pour que le dessus puisse gratiner, servez très chaud.