



Autour de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

Gratin de pommes de terre individuel



Ingrédients pour 8 cassolettes:

- 3 ou 4 pommes de terre
- 100 g de fromage râpé

Pour la sauce béchamel parfumée à la muscade:

- 50 g de beurre
- 500 ml de lait
- 50 g de farine type 45 ou fluide
- sel et poivre du moulin
- 1/4 d'une noix de muscade râpée
- 40 g de fromage râpé

Cuire les pommes de terre avec leur peau, comme vous en avez l'habitude. Réserver.

Pendant ce temps, préparer la sauce béchamel traditionnellement à la casserole ou au TM31 (tous les ingrédients dans le bol, régler 7/8 min à 90 °C, vitesse 3).

En ce qui concerne la muscade, en râper fraîchement une bonne quantité pour bien parfumer la sauce.

Une fois les pommes de terre refroidies et épluchées, couper des rondelles assez fines et les répartir dans les cassolettes. Napper de sauce béchamel. Parsemer de fromage râpé et râper un peu de muscade par dessus. Réchauffer au four 15 min à 100 °C puis faire gratiner le dessus. Servir immédiatement avec une salade verte, vinaigrette au vinaigre balsamique et d'une viande grillée de votre choix, je les ai personnellement accompagnées de boulettes de viandes grillées. Nous avons bien retrouvé le goût de ces cassolettes achetées, je n'avais pas pensé jusqu'à présent remplacer la cuisson au lait ou à la crème par de la sauce béchamel. Ce goût de muscade est vraiment très agréable en bouche.