



**Temps de préparation : 20 minutes**

**Temps de cuisson : 10 + 45 min.**

Ingrédients pour 3-4 personnes :

- 8 pommes de terre taille moyenne
- 15 tomates cocktails environ
- 1 gousse d'ail émincée
- 20 cl de lait
- 20 cl de crème fraîche
- parmesan râpé
- chapelure
- huile d'olive
- sel et poivre
- 1 cuillère à café d'origan

Préparation :

Préchauffer le four à 180° C ou 356°F.

Peler les pommes de terre et les couper en fines rondelles.

Les faire cuire environ 10 minutes dans de l'eau, les rincer et les égoutter ensuite.

Mélanger le lait, la crème, l'origan et l'ail émincé.

Couper les tomates en 2.

Huiler un plat à gratin.

Disposer une couche de rondelles de pommes de terre, saler, poivrer et napper du mélange lait crème.

Continuer ainsi pour former plusieurs couches. Terminer par les tomates, recouvrir de chapelure et parmesan.

Verser un filet d'huile d'olive et enfourner pour 45 minutes environ.