

Gratin de pommes de terre au Pink Queen Cheese



Informations

Personnes : 4
Préparation : 45 min.
Cuisson : 75 min.

Ingrédients

- 200 g de Pink Queen Cheese râpé
- 1,5 kg de pommes de terre
- 250 ml de crème liquide Isigny
- 250 ml de lait
- 2 gousses d'ail
- 20 g de beurre Isigny
- Sel fin, poivre du moulin
- Noix de muscade Albert Ménès

Étapes de la préparation





1. Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
2. Épluchez les pommes de terre. Coupez-les en tranches fines d'environ 3 à 4 mm d'épaisseur à l'aide d'une mandoline.
3. Dans une casserole, faites chauffer le lait et la crème liquide à feu moyen jusqu'à ébullition. Ajoutez les gousses d'ail émincées et assaisonnez avec du sel, du poivre et un peu de muscade râpée.
4. Beurrez un plat à gratin.
5. Disposez une première couche de tranches de pommes de terre dans le plat, en les chevauchant légèrement. Versez un peu de mélange lait-crème par-dessus, en veillant à ce que les pommes de terre soient bien imprégnées.
6. Continuez à alterner les couches de pommes de terre et de mélange lait-crème. Terminez par une couche de Pink Queen Cheese sur le dessus.
7. Couvrez le plat à gratin d'une feuille d'aluminium et enfournez-le pendant environ 45 minutes.
8. Retirez l'aluminium et poursuivez la cuisson pendant encore 20 à 30 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus du gratin soit légèrement doré et que les pommes de terre soient tendres.
9. Une fois cuit, sortez le gratin du four et laissez-le reposer pendant quelques minutes avant de le servir bien chaud.

? **Astuce** : Servez un rosé bien frais pour voir la vie en rose.