

GRATIN AUX DEUX POMMES

Ingredients (Pour 4 personnes)

800 g de pommes de terre farineuses (Agatha)

400 g de pommes à cuire (Golden ou Canada)

3 dl de lait entier

2 dl de crème double

Sel, poivre blanc, muscade

1 noisette de beurre pour le chemisage

1 noisette de beurre fondu en fin de cuisson

Preparation:

- 1.Laver et éplucher les pommes de terre et les pommes, puis les tailler en lamelles de 3-4 mm d'épaisseur.
- 2.Disposer les lamelles dans 4 cassolettes préalablement beurrées en alternant les couches de pomme de terre et de pomme.
- 3.Chauffer le lait et le sel, hors du feu ajouter la crème, le poivre et la muscade.
- 4. Verser la préparation sur les pommes. Enfourner à 180°C et cuire environ 1h00.
- 5. Pour le dressage, faire fondre le beurre et le répartir sur le gratin à la sortie du four. Servir sans attendre.