

PAR CÉLINE BERGÈS

# GRATIN AUX DEUX POMMES

## Ingrédients (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

## Préparation:

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.

