

# GRATIN DE POMMES DE TERRE AU BRIE

Juillet 2012 (Actualisé en février 2018)

## Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1,2 Kg de pommes de terre à chair ferme
- ★ 20 cl de crème fleurette (30%)
- ★ 25 cl de lait demi-écrémé
- ★ 300 g de brie de Meaux ou Melun AOC/IGP
- ★ 145 g de beurre (125 + 20)
- ★ 4 petites échalotes
- ★ 1 grosse pincée de noix de muscade moulue
- ★ 1 grosse pincée de piment d'Espelette en poudre
- ★ Sel, poivre gris moulu

Ustensiles : Plat à gratin, 2 casseroles, Fouet

Préparation : 20 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 7,60 € (soit 1,90 € par personne)



## Recette :

Beurrer un plat à gratin avec 20 g de beurre, le placer au frais. Peler les échalotes et les émincer très finement. Éplucher les pommes de terre, les couper en rondelles de 5 mm d'épaisseur, les rincer et les sécher. Éliminer la croûte superficielle du fromage et le couper en fines lamelles. Préchauffer le four à thermostat 6/7 (200°C). Dans une casserole, faire fondre à feu très doux le reste de beurre avec les échalotes et la moitié du brie en fouettant jusqu'à obtenir un mélange homogène, couper le feu. Dans une seconde casserole, porter à ébullition le lait et la crème, ajouter les rondelles de pommes de terre, bien mélanger et laisser reprendre l'ébullition, verser dans le plat à gratin, bien égaliser, ajouter le beurre fondu, répartir le reste de Brie, saler peu, poivrer, saupoudrer de muscade et de piment d'Espelette. Enfourner pour 30 minutes de cuisson. Servir bien chaud.

Accompagne volailles rôties, viandes grillées, ...