

POMMES DE TERRE À LA MOUTARDE

Juin 2020

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 Kg de pommes de terre à chair ferme
- ★ 60 g d'emmental râpé
- ★ 25 cl de crème fraîche liquide
- ★ 30 g de beurre
- ★ 1 gousse d'ail
- ★ Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : Casserole, Fouet, Plat à gratin en terre cuite, Pinceau alimentaire

Préparation : 10 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 47 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,00 € (soit 0,33 € par personne)



Recette :

Peler les pommes de terre, les couper en rondelles de faible épaisseur, les rincer à l'eau claire, les égoutter et les sécher dans un torchon. Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C) pendant 10 minutes. Dans une petite casserole, faire fondre le beurre coupé en dés à feu doux, couper le feu, incorporer la moutarde, saler, poivrer et homogénéiser au fouet. Disposer une couche de rondelles de pommes de terre dans le plat, badigeonner de mélange au beurre avec un pinceau et recommencer l'opération jusqu'à épuisement des pommes de terre. Verser le reste de beurre, parsemer d'origan et mettre à four chaud pour 45 minutes.

Servir bien chaud, avec un lapin à la moutarde, un poulet à la moutarde, un poisson de mer gratiné au four (Dorade, bar, ...).