

## Pommes de terre aux légumes en gratin



Pour 5 pers / 6 pp ou 7 sp par pers

- 550 gr de pommes de terre
- 500 gr de tomates cerises
- 1 blanc de poireau
- 1 boîte de champignons émincés
- 70 gr de gruyère râpé
- 3 oeufs
- 2 cc de moutarde
- 100 ml de crème liquide à 15% de mg

- 3 cs de crème épaisse à 15 % de mg
- Sel, poivre
- beurre à 41% de mg

Éplucher les pommes de terres, les couper en cubes et les faire cuire. (autocuiseur pour moi).

Une fois les pommes de terre cuites les étaler dans un plat à gratin.

Couper le poireau en rondelles. Le faire cuire dans une poêle avec un peu de beurre et un fond d'eau. Saler, poivrer . Couper les tomates cerises en 2. Répartir le tout sur les pommes de terre.

Rajouter les champignons égouttés.

Préchauffer votre four à 200°.

Battre les oeufs avec la moutarde. Rajouter la crème liquide et la crème épaisse. Saler, poivrer.

Verser ce mélange dans votre plat à gratin et parsemer de gruyère râpé.

Enfourner pour 40 minutes.

*Je vous rappelle pour conclure l'a dresse mail à laquelle vous pouvez m'envoyer les photos de vos réalisations: [carflaga@gmail.com](mailto:carflaga@gmail.com)*

*je me ferai une joie de les publier lors d'une prochaine mise à l'honneur*