

Pommes de terres gratinées clermontoises

Pour 6 personnes

1.2 Kilo de pomme de terre

400ml de crème épaisse

30g de beurre

120g de cantal râpé

Sel, poivre, noix de muscade

Pelez et lavez les pommes de terres, coupez les en deux dans la longueur et faites les cuire à la vapeur pendant 30 minutes (ou 15 minutes en cocote minute). Egouttez-les et séchez le bien avec un torchon.

Préchauffez le four en position grill.

Faites chauffer le crème dans une casserole, salez, poivrez et ajoutez de la noix de muscade a votre gout.

Beurrez un plat à gratin, déposez-y les pommes de terre, partie plate vers le haut, versez la crème par dessus et ajoutez le cantal râpé.

Faites gratiner au four 5 minutes sous le grill. Servez aussitôt.