



Gratin aux pommes de terre au fromage frais

Pour 6 personnes

Ingrédients

- 1.5 kg de pommes de terre
- 2 oignons
- 1 gousse d'ail
- 20 g de beurre
- 300 g de fromage frais de type Philadelphia ou St Moret (St Moret pour moi)
- 20 cl de crème fraîche
- Sel et poivre

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Peler, laver et couper les pommes de terre en fines tranches.

Peler et émincer les oignons.

Mettre le fromage frais dans une casserole, ajouter la crème fraîche, et faire chauffer à feu doux tout en mélangeant doucement, jusqu'à obtention d'une crème homogène.

Couper la gousse d'ail en deux et en frotter l'intérieur d'un plat à gratin. Beurrer le plat à gratin.

Faire des couches de pommes de terre et d'oignon émincé. Saler et poivrer.

Napper de couches de crèmes au fromage au fur et à mesure.

Enfourner 1h environ.

Vérifier la cuisson des pommes de terre à l'aide d'un couteau.

Bon appétit !