



## Gratin de pommes de terre

### LA CUISINE DE BOOMY

*Pour 5 pers / 7 spl par pers*

- 1 kg de pommes de terre
- 4 œufs
- 200 ml de lait 1/2 écrémé
- 60g de gruyère râpé
- Épices méditerranéennes
- sel et poivre

Eplucher les pommes de terre, les couper en rondelles et les faire cuire dans une casserole d'eau bouillante (10 à 15 minutes).

Beurrer un plat allant au four et étaler les pommes de terre cuites.

Préchauffer le four th 180°.

Dans un petit saladier battre les œufs en omelette. Verser le lait, ajouter les épices, saler, poivrer et mélanger le tout.

Verser la préparation sur les pommes de terre. Répartir le gruyère râpé sur votre plat et enfourner pour 20 minutes.

En fin de cuisson faire gratiner 5 minutes sous le grill du four (250°).