

Gratin de pommes de terre au Boursin

Cuisine



Ingrédients

- 1.5 kg de pommes de terre
- 1 pot de Boursin Cuisine
- 40 cl de crème liquide
- 100 gr d'emmental râpé
- 60 de roquefort
- Noisettes de beurre
- Sel et poivre

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Eplucher et couper les pommes de terre en fines rondelles.

Beurrer un plat à gratin.

Disposer uniformément les pommes de terre dans le plat, saler et poivrer.

Dans une casserole, faire chauffer à feu doux la crème liquide, le Boursin Cuisine, en mélangeant bien afin de le rendre homogène.

Verser sur les pommes de terre. Répartir l'emmental râpé sur le dessus, parsemer de noisettes de beurre.

Enfourner 1h en couvrant de papier aluminium.

Au bout d'une heure, enlever le papier d'aluminium et laisser gratiner 20 à 30 minutes.

Bon appétit !!!