Petits gratins de pommes de terre au lait et à l'ail

“ Pour obtenir 6 portions individuelles, j'ai utilisé une plaque Flexipan de chez Guy Demarle, la 6 empreintes Grands ronds. Une recette pas très régime mais déli-i-i-i-cieuse! La viande charolaise de bœuf provient de l'AMAP'Cerises.”

Les Ingrédients :

(Pour 6 personnes) *:*

- 250 g de pommes de terre
- 250 ml de lait entier
- 10 ml de crème liquide entière
- 2 à 4 petites gousses d'ail
- Noix de muscade râpée
- 1 c. à soupe de beurre salé
- 25 à 50 g de fromage râpé
- Sel et poivre

Les Étapes :

Tranchez les pommes de terre très finement… idéalement à la mandoline!

Faites blondir l'ail dans le beurre puis ajoutez le lait et la crème. Amenez lentement à ébullition. Ajoutez-y les pommes de terre, la muscade, le sel et le poivre. Laissez cuire à grand feu en mélangeant régulièrement pour ne pas que ça accroche. Dans l'idéal, utilisez une casserole à fond épais. Lorsque le lait s'est épaissi (il faut compter au moins 30 minutes de cuisson… voire 45 minutes), transvasez le mélange dans les empreintes d'une plaque grands ronds (Plaque et moule Flexipan de Guy Demarle) ou dans un plat à gratin.

Enfournez la plaque dans un four préchauffé à 170°C et laissez cuire pendant 30 minutes. Parsemez du fromage râpé et faites cuire encore 10 minutes.

Et Que Dire De Plus ?

→ La carnivore d'un jour que je suis les a servis avec un bon de filet de bœuf issu de l'AMAP'Cerises de Stéphane Laugel.

→ Plaques et moules Flexipan de Guy Demarle : Empreintes Grands Ronds (FP 2777).

© Les Papilles Estomaquées... 2013