



Recette française



Pour tous les jours



Temps de préparation



Temps de cuisson



Degré de facilité



Dépense à prévoir



Valeur diététique



Spécial micro-ondes



Recette végétarienne



## VARIANTES

**Variante 1.** Les pommes de terre peuvent être nappées d'une sauce blanche, brune ou à la tomate.

**Variante 2.** Alléger ce plat en remplaçant les produits laitiers par du lait écrémé, du beurre écrémé, voire de la margarine, sans oublier le beurre aux grains de sel de mer (mais là, inutile de rajouter du sel).

**Variante 3.** Pour gratiner davantage, parsemez finement le dessus de chapelure et rajoutez du gruyère.

## LES CONSEILS DU CHEF

*Ce plat accompagne très bien une viande grillée ou rôtie. Pour les végétariens, il peut constituer un plat complet, en le servant avec une salade verte.*

## LES VINS OU LES BOISSONS

Un rouge italien.



## INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 kg de pommes de terre.
  - 2 dl de lait.
  - 60 g de beurre.
  - Une demi-mozzarella.
  - 1 gousse d'ail.
  - Sel et poivre.
  - Noix de muscade.
- Facultatif : 2 cuillerées à soupe de crème fraîche.

## LA RECETTE

1. Faites bouillir le lait et laissez-le refroidir.
2. Entre-temps, lavez et épluchez les pommes de terre. Coupez-les en rondelles très fines.
3. Passez le plat à gratin à l'ail, versez-y les pommes de terre et égalisez la surface. Salez, poivrez et muscadez le lait refroidi. Ajoutez la crème fraîche. Mélangez bien et versez le tout sur les pommes de terre. Couvrez avec un couvercle ou un film plastique percé à 3 ou 4 endroits.
4. Mettez au four pendant 18 minutes (à puissance maximale). À mi-cuisson, mélangez et faites pivoter le plat d'un demi-tour si le four ne dispose pas d'un plateau tournant.
5. Entre-temps, découpez la demi-mozzarella en fines lamelles.
6. Une minute avant la fin de cuisson, saupoudrez le gratin avec les 2/3 des lamelles de mozzarella, mélangez et remettez au four pendant 1 minute.
7. Cinq minutes après la fin de la cuisson, couvrez le gratin de noisettes de beurre et du reste des lamelles de mozzarella et faites gratiner sous le gril d'un four classique.