

Gratin de pommes de terre au camembert



Préparation : 10 mn

Cuisson : 50 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de pommes de terre

200 g de crème liquide

300 g de lait

1/2 camembert au lait cru

Sel et poivre du moulin

Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles le plus finement possible, puis les disposer dans un plat à gratin.

Faire chauffer le lait et la crème (attention au risque de débordement) et ajouter le camembert coupé en morceaux. Mélanger et faire fondre puis mixer le tout.

Assaisonner la crème de camembert et la verser sur les pommes de terre, cuire à four préchauffé à 150° pendant 50 mn. Servir bien chaud.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>