



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Mà devise : Vite, beau et bon !*



Gratin de pommes de terre au Brie



INGREDIENTS : 6 personnes :

400 g de Brie
4 gousses d'ail
1,2 kg de pommes de terre
120 g de beurre
250 ml de crème
noix de muscade
sel, poivre

PREPARATION :

Emincer les gousses d'ail. Ecroûter le Brie.

Faire fondre le beurre dans une casserole, ajoutez l'ail, laisser cuire sans colorer. Ajouter 100 g de Brie et la crème fraîche. Mélanger et faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Eplucher les pommes de terre, les couper les en rondelles et les ajouter dans la casserole.

Laisser mijoter quelques minutes. Saler, poivrer et ajouter la noix de muscade. Bien mélanger.

Verser ce mélange dans un plat à gratin. Couper le reste du Brie et le répartir sur le dessus du plat.

Enfourner à 180°C pendant environ 40 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien cuites.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>