

Beaufort sur Gratin de pommes de terre savoyard



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

90 minutes



Ingrédients

250 g [Beaufort](#) vieux
1 kg pommes de terre
50 g beurre
1/2 l lait bouilli
1 noix de muscade
1 gousse d'ail écrasée
thym, sel, poivre

Préparation

Lavez, épluchez et détaillez les pommes de terre en minces rouelles. Frottez d'ail le plat, beurrez-le. Rangez les pommes de terre par couches. Poudrez chaque couche de fromage râpé. Salez, poivrez, muscadez le lait. Versez sur les pommes de terre, qui doivent être recouvertes. Enfournez 1h à 130° et 1/2h à 150°.

Si le fromage rend un excès de graisse, il est bon de l'évacuer sans laisser partir la crème du lait, qui doit être absorbée.