

Bleu de Sassenage en gratin dauphinois



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

75 minutes

Ingrédients

Fromage : 250g de [bleu du Vercors Sassenage AOC](#)

1,5 kg de pommes de terre

1/2 litre de crème liquide

50g de beurre

Noix de muscade, sel, poivre



ANDROUET

Préparation

Epluchez et lavez les pommes de terre. Essuyez-les et coupez-les en minces rondelles.

Dans un saladier, assaisonnez-les avec sel, poivre et noix de muscade rapée. Beurrez un plat à gratin. Disposez les pommes de terre au fond.

Dans un grand bol, émiettez très finement le bleu du Vercors Sassenage et ajoutez la crème liquide. Versez le mélange sur les pommes de terre de façon à les recouvrir.

Répartir des noisettes de beurre sur tout le plat. Mettez à cuire à 175° environ pendant 1h1/4.

Terminez par un léger passage sous le grill pour que le gratin soit bien doré.