

Cantal sur grâtin de pommes de terre



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

60 minutes



Ingrédients

[Fromage Cantal AOC](#) : 200g jeune
ou tomme fraîche

750 g pommes de terre

30 g beurre

50 cl lait

2 oeufs

1 gousse d'ail

sel, poivre

Préparation

Pelez et taillez les pommes de terre en rondelles minces. Aidez en frottant le plat à four. Beurrez-le grassement. Rangez les rondelles de pommes de terre en alternant les couches avec le fromage râpé ou émincé. Dans une terrine, cassez les oeufs, battez-les, ajoutez le lait. Assaisonnez, versez sur les pommes de terre. Semez un peu de fromage pour couvrir la surface. Enfouez une heure à 200°