

Flan de pommes de terre au Gruyère




Personnes
4 personnes



Temps préparation
15 minutes



Temps de cuisson
35 minutes



Ingrédients

100 g de [Fromage Gruyère](#) râpé
1 kg pommes de terre
50 g beurre ou huile
3 oeufs
1/2 l lait
sel, poivre,
muscade

Préparation

Lavez, pelez, taillez les pommes de terre en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Blanchissez-les 10 minutes à partir de l'eau froide salée. Débarrassez-les à l'écumoire sur un linge, épongez-les. Dans une poêle à frire grassement ointe de beurre ou d'huile, faites-les sauter 10 minutes à feu moyen. Débarrassez-les à nouveau dans un plat à four beurré. Battez ensemble les trois oeufs et le lait, assaisonnez, ajoutez le gruyère râpé. Travaillez au fouet pour bien mélanger les ingrédients. Couvrez les pommes de terre au moyen de ce mélange, poudrez de fromage râpé. Enfournez 15 minutes à 220°. Servez très chaud.