

Gorgonzola en tartiflette



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

10 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

Ingrédients

1kg de pommes de terre
12 tranches de coppa
4 cuillères à soupe de crème fraîche
200g de [gorgonzola](#)
Sel, poivre et origan

Préparation

1 Pelez et coupez en fines tranches les pommes de terre puis faites-les cuire 10 minutes à l'eau. Egouttez-les et disposez-en la moitié dans votre plat à gratin.

2 Assaisonnez et recouvrez avec la crème fraîche puis les tranches de coppa. Déposez la moitié restante des pommes de terre, assaisonnez et disposez le gorgonzola en lamelles sur le dessus.

3 Parsemez d'un peu d'origan et enfournez 15 minutes à 200°C.

Une autre recette de cuisine facile au Gorgonzola :

- * [Figues rôties au Gorgonzola – recette](#)
- * [Gorgonzola en tartiflette – recette](#)
- * [Gorgonzola et confit d'oignon en cake – recette](#)
- * [Gorgonzola sur risotto – recette](#)
- * [Gorgonzola et tomates en tarte – recette](#)
- * [Gorgonzola et noix en salade – recette](#)
- * [Sauce au Gorgonzola – recette](#)

RECETTE GORGONZOLA – recette au Gorgonzola – [RECETTE GORGONZOLA](#)