

Gratin au Gruyère et pommes de terres en chemise



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

35 minutes



Ingrédients

140 g de [fromage](#) Gruyère râpé
4 grosses pommes de terre
50 g crème
50 g beurre
sel, poivre
ciboulette

Préparation

Lavez, cuisez au four les pommes de terre dans leur peau. Fendez-les aux 3/4 de leur hauteur. Videz-les avec précaution. Déposez la pulpe dans une terrine. Réduisez en purée en incorporant le beurre, la crème et les 3/4 du fromage râpé, la ciboule hachée. Assaisonnez de haut goût. Garnissez les peaux de pommes de terre avec cette purée. Semez sur chacune d'elles une pincée de râpé. Enfournez. Gratinez près de la voûte juste le temps de dorer 5 minutes à 280°.

Convient en garniture de veau, de volaille ou de poisson au four.