

Gratin de pommes de terre à la flamande-au Gouda



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

45 minutes



ANDROUET

Ingrédients

125 g vieux **Gouda**
1 kg pommes de terre
50 g crème
75 g beurre
1 oeuf
1 branche de thym
1 feuille de laurier
1 tige de persil
1 gousse d'ail
1 oignon clouté de girofle
sel
poivre en mignotte
muscade râpée

Préparation

Epluchez les pommes de terre. Plongez-les dans le court-bouillon froid, salé, poivré dans lequel sont rassemblés thym, laurier, persil, ail et oignon clouté de girofle. Laissez cuire 20 minutes ou plus selon grosseur. Passez les pommes de terre au presse-purée. Dans une terrine, cassez l'oeuf. Ajoutez la crème, 50 g de beurre, 100 g de **Gouda** râpé. Triturez énergiquement pour obtenir une purée ferme et homogène. Rectifiez l'assaisonnement. Beurrez le plat à four. Etendez bien régulièrement la purée. Beurrez la surface. Semez le reste de râpé. Faites gratiner 15 minutes en haut du four à 260°.