

Gratin de pommes de terre et fromage de l'abbaye de Citeaux



Catégorie
Entrée



Personnes
4 personnes



Temps préparation
15 minutes



Temps de cuisson
105 minutes



ANDROUET

Ingrédients

500 g de [fromage de l'abbaye de Citeaux](#)
700 à
800 g pommes de terre
100 g crème
20 cl lait
30 g beurre
1 gousse d'ail
sel, poivre blanc
muscade

Préparation

Epluchez, émincez les pommes de terre en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Blanchissez-les en les plongeant à l'eau froide jusqu'à ébullition maintenue 3 minutes. Egouttez et refroidissez-les à l'eau courante. Ecroûtez le **fromage de l'abbaye de Citeaux** tendre et crémeux. Dans une casserole, faites fondre le **fromage de l'abbaye de Citeaux** dans le lait additionné de crème. Salez, poivrez au goût. Dans le plat à gratin frotté d'ail et grassement beurré, rangez les pommes de terre. Versez dessus le **fromage de l'abbaye de Citeaux** fondu. Il ne doit être rempli qu'à moitié, sinon le fromage déborde. Enfournez 1/2 heure à four moyen (200°). Réduisez la chauffe et laissez mijoter encore 1 heure à 160-180°. Servez brûlant en garniture de viandes blanches ou de volailles.