

Pommes de terre au Gruyère




Personnes
4 personnes



Temps préparation
15 minutes



Temps de cuisson
35 minutes



Ingrédients

100 g de [fromage Gruyère](#)
1 kg pommes de terre
5 cl huile
3 oeufs
1/2 l lait
sel, poivre
muscade

Préparation

Lavez, pelez, taillez 1 kg de pommes de terre en rondelles de 3 mm d'épaisseur. Cuisez-les d'abord 10 minutes dans de l'eau bouillante salée. Retirez à l'écumoire, épongez-les. Faites-les revenir à la poêle 10 minutes à petit feu dans de l'huile. Rangez dans un plat à four creux beurré. Battez ensemble les 3 oeufs et le lait, assaisonnez, ajoutez le Gruyère râpé. Couvrez les pommes de terre de ce mélange, poudrez de Gruyère râpé. Enfourez 15 minutes à 200°. Servez très chaud.