

# Reblochon sur Gratin de pommes de terre



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

15 minutes



Temps de cuisson

105 minutes

## Ingrédients

500 g [Reblochon](#)

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. Ecroutez le reblochon tendre et crémeux. Dans une casserole, faites fondre le reblochon 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 fondu. Il ne doit être rempli qu'à moitié, sinon le fromage déborde. Enfouez 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.