

GATEAU DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE

RECETTE N°6785

NOTATION

- Prix : 6/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 6 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 10 minutes
- Cuisson : 60 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 1 kg de pommes de terre
- sel
- poivre
- gruyère
- 50 g de beurre
- 50 g de crème

MATERIELS INDISPENSABLES

- gant protection
- couteau à légume
- cocotte en fonte
- bol
- cuillère en bois

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



4 ETAPES A SUIVRES

01. Coupez en fines rondelles 1 kg de pommes de terre crues pelées.
02. Beurrez une cocotte, mettez-y une couche de pommes de terre, sel et poivre, une couche de fromage râpé et ainsi de suite, en terminant par des pommes de terre.
03. Arrosez de 50 g de beurre fondu ou de 30 g de beurre et 50 g de crème, et cuisez 1 heure à four modéré.
04. Démoulez au sortir du four et servez chaud avec de la salade.

NOTES PERSONNELLES
