

Gratin de pommes de terre aux champignons



En médaillons individuels ou comme ici en plat à partager, ce gratin de pomme de terre est un accompagnement facile à faire et gourmand.

Horloge et couverts :

Pour 2-3 personnes

- Préparation : 25 minutes
- Cuisson : 25 minutes dans four chaleur tournante préchauffé à 200° C

Dans le panier :

- 500g de pommes de terre
- 1 boîte 1/4 (125g) de champignons de Paris
- 2cs d'herbes fraîches ciselées (ici du persil et de la coriandre)
- 1 gousse d'ail
- 2 œufs
- 3 cs de crème fraîche
- Parmesan
- Beurre
- Sel, poivre, noix de muscade.



Préparation :

- Précuire les pommes de terre sans les éplucher à l'eau salée 10 minutes à partir du point d'ébullition (elles doivent restées fermes). Passer sous l'eau froide pour les éplucher facilement. Les couper en rondelles.
- Presser l'ail, le mélanger aux herbes.
- Battre les œufs avec la crème. Saler, poivre et râper un peu de muscade. Bien mélanger.
- Dans un plat à gratin beurré, disposer une couche de pomme de terre, puis les champignons et les herbes aillées. Recouvrir d'une seconde couche de pommes de terre.
- Verser la migaine et saupoudrer de parmesan. Ajouter quelques dés de beurre.



Dans la four :

Cuire 25 à 30 minutes dans le four préchauffé à 200° C. Pour éviter que le dessus ne soit trop coloré recouvrir les 15 à 20 premières minutes par une feuille d'aluminium.

Touche finale :

Servir bien chaud et découper à table.

