



## Gratin de Pommes de Terre à ma façon



Suggestion de présentation

pour 40 petits moules:

2 kg de pommes de terre (charlotte)

10 oeufs

1/2 L de lait entier

1/2 L de crème liquide

100 g de beurre fondu (pour beurrer les moules)

250 g de gruyère râpé

1 cs de pulpe d'ail

sel, poivre, muscade

Éplucher, laver les pommes de terre, les râper à la mandoline.

Dans un cul de poule, mélanger les oeufs, la crème, le lait, le sel (bien saler), le poivre, la muscade. Ajouter les pommes de terre.

Le gruyère râpé, la pulpe d'ail, mélanger. Remplir les moules beurrées de pommes de terre et verser le restant de l'appareil.

Cuire au four 30 mn à 175°C puis 10 mn à 150°C.