

GRATIN DE POMMES DE TERRE À L'ITALIENNE



Balatti

Bouquet italien

Ce condiment légèrement piquant est un mélange gourmand de fines herbes aromatiques évoquant les parfums de la campagne italienne.

balatti.ca



La Raphaëlle

Pommes de terre

Cette pomme de terre rouge fingerling à chair jaune se distingue par sa petite forme allongée, son goût savoureux et sa texture onctueuse. Polyvalente, elle est parfaite dans toutes les recettes.

valupierre.com

POUR
4-6 PERS.

PRÉPARATION
20 MINUTES

CUISSON
1 HEURE

Ingrédients

- 15 ml (1 c. à soupe) de beurre
- 1 gousse d'ail finement hachée
- 907g (2 lb) de pommes de terre La Raphaëlle coupées en fines rondelles
- 25 ml (5 c. à soupe) de Bouquet italien Balatti
- 90 ml (6 c. à soupe) de lait
- 250 ml (1 tasse) de cheddar moyen râpé
- 250 ml (1 tasse) de crème 35% à cuisson

Préparation

- 1.** Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
- 2.** Disposer l'ail dans un plat à gratin de 20x28 cm (8x8 po).
- 3.** Mélanger dans un bol le lait avec le Bouquet italien Balatti.
- 4.** Dresser une couche de rondelles de pommes de terre dans le plat. Saler et poivrer. Napper avec 2 c. à soupe du mélange de lait parfumé au Bouquet italien Balatti. Ajouter 2 c. à soupe de cheddar râpé.
- 5.** Répéter 4 fois cette étape. Pour la cinquième couche, verser la crème et terminer avec le restant de fromage.
- 6.** Enfourner pendant 1 heure.