

# Gratin Parmentier au chou-pomme

Mise en place et préparation : env. 20 min

Gratiner : env. 2.75 h



## Ingrédients (4 personnes) :

2 choux-pommes de taille moyenne (env. 350 g), épluchés, en tranches d'env. 3 mm d'épaisseur

500gr de pommes de terre farineuses (p. ex. Agria, Matilda, Désirée), épluchées, en tranches d'env. 3mm d'épaisseur

2.5 dl de bouillon de légumes corsé

1 dl de demi-crème à sauce

poivre du moulin

1 pointe de couteau de muscade

1 noisettes de beurre

50 g de sbrinz, fraîchement râpé

## Préparation :

- Disposer dans le plat à gratin graissé les tranches de choux-pommes et de pommes de terre en les faisant se chevaucher. Porter le bouillon à ébullition, ajouter la crème, assaisonner, verser sur les légumes. Répartir les noisettes de beurre. Éparpiller le sbrinz.

## Informations supplémentaires

- Moule : Pour un plat à gratin d'env. 1 1/2 litre, graissé
- Dorage/Cuisson : env. 45 min au milieu du four préchauffé à 200°C, puis réduire la chaleur à 80°C, ouvrir un instant la porte du four.
- Remarque : si le gratin est servi en accompagnement d'un plat préparé sur la cuisinière, compter env. 1 heure pour sa cuisson au four à 200°C.