



Gratin nordique

Pommes de terre & aneth

Ingrédients



1 heure

- 800 g de pommes de terre
- 25 cl de crème (ou crème végétale)
- 1 gousse d'ail
- Aneth frais
- Sel, poivre
- Option : fromage râpé

Instructions:

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Couper les pommes de terre en fines rondelles.
3. Frotter un plat avec l'ail puis disposer les pommes de terre.
4. Dans un bol, mélanger la crème, le sel, le poivre et l'aneth.
5. Verser la préparation sur les pommes de terre
6. Enfourner 45 min jusqu'à gratin fondant et doré.

Plumes des Etoiles