

## Gratin pimenté de pomme de terre aux 3 fromages

accompagnement pour 6 personnes

- 1,2kg de pommes de terre
- 3 gousses d'ail
- 200ml de crème fraîche
- 1 cuillère à café de poudre de piment
- 200g de bûche de chèvre
- 175g de cheddar râpé
- 75g de parmesan râpé
- une noix de beurre, sel et poivre.



■ *Un gratin original qui nous vient du Mexique.*

**Servir:** Bien gratiné, avec une viande, ou en plat unique avec un verre de rouge espagnol.

**Variation :** Remplacez le cheddar par de l'emmental ou de la mozzarella.

■ Epluchez les pommes de terre, coupez les en rondelles épaisses, et faites les cuire 12 minutes dans de l'eau bouillante salée. Egouttez et réservez.

■ Epluchez et dégermez les gousses d'ail, écrasez-les, et faites-les revenir à feu doux dans le beurre pendant 3-4 minutes. Otez du feu, et ajoutez les à la crème, avec la poudre de piment. Salez modérément et poivrez.

■ Préchauffez votre four à 180°.

■ Déposez la moitié des pommes de terre dans le fond d'un plat à gratin, couvrez de la moitié de la crème fraîche, et ajoutez le fromage de chèvre coupé en rondelles. Ajoutez le reste des pommes de terre, nappez du reste de crème, et parsemez du fromage râpé.

■ Enfournez pour 20 minutes.

## Conseils

Choisissez le piment doux ou fort selon votre goût.