

Pommes de terre gratinées au Mont d'or

Pour 4 personnes

- 500g de pommes de terre à chair ferme
- 200g de Mont d'or
- 1 œuf
- 20cl de crème fraîche,
- 10cl de vin blanc sec du Jura
- sel, poivre et noix de muscade rapée.



Servir: Bien chaud en accompagnement d'une viande, ou de charcuterie, et d'un verre du vin utilisé dans la recette.

Variation

Ajoutez une gousse d'ail écrasé, et quelques lardons.

■ Faites cuire les pommes de terre à l'eau avec la peau après les avoir lavées. Une fois cuites, épluchez les, coupez les en 2 dans le sens de la longueur, et disposez les dans un plat allant au four.

■ Dans une casserole à feu moyen, faites chauffer la crème fraîche avec le vin, ajoutez le fromage et laissez fondre en remuant avec un fouet. Assaisonnez de poivre, de sel, et de noix de muscade.

■ Sortez du feu et ajoutez l'œuf battu, en mélangeant énergiquement.

■ Nappez les pommes de terre, et enfournez sous le grill du four, et laissez gratiner.

Conseils

Recette simple à faire avec des enfants. Veillez à bien mélanger le mélange de fromage avec l'œuf pour éviter de le faire coaguler trop rapidement.