

GALETTES DE POMME DE TERRE GRATINEES AU COMTE

Pour 6 galettes

- 350 gr de pommes de terre pas trop grosses
- 20 cl de crème liquide entière
- 80 gr gr de Comté (pour moi 18 ans d'âge)
- 1 grosse gousse d'ail râpée
- 1 Blanc d'oeuf
- Un peu de noix de muscade râpée
- Fleur de sel - Poivre au moulin



Étapes

- Eplucher les pommes de terre, les laver, les essuyer dans un torchon propre et les couper très finement à la mandoline
- Découper le fromage en lamelles le plus finement possible.
- Dans des moules de 10cm en SILICONE, disposer un fond de pommes de terre
- Ajouter dessus des morceaux de fromage. Saler (facultatif) et poivrer. Alternier pommes de terre et fromage. Terminer par le fromage.
- Dans un bol ajouter la crème liquide et battre avec un blanc d'oeuf. Ajouter la muscade et battre à nouveau.
- Répartir cette préparation sur les galettes.
- Préchauffer le four à 200° c. Enfourner et cuire pendant 30 minutes.
- Laisser au four éteint 15 minutes avant de servir. Elles doivent être bien dorées.
- Déguster avec une viande ou du poisson

