

# Gratin de pomme de terre Roquefort et noix

## DÉLICIEUX

Pour l'hiver

Humm !



Original

EXQUIS



Gratin de pomme de terre Roquefort et noix

Epluchez et découpez vos pommes de terre en fines rondelles. Hâchez les gousses d'ail et concassez les cerneaux de noix.

Emiettez le Roquefort.

Dans un saladier, mélangez le lait, la crème, les jaunes d'oeufs et le Roquefort. Ajoutez les noix et l'ail, le sel et le poivre.

Beurrez un plat à gratin.

Disposez les rondelles de pommes de terre et disposez la préparation par dessus.

Saupoudrez le tout de fromage râpé.

Enfournez à 180°C pendant 30 minutes.

Bon appétit !



& Nous Paysans Bio

MES INGREDIENTS BIO ↙

1kg de pomme de terre

3 jaunes d'oeufs

Cerneaux de noix

250gr de Roquefort

25cl de crème  
fraiche

2 gousses d'ail

40cl de lait

Fromage râpé

Sel Poivre

