

Recette préféré du mois de Mars 2026



Gratin de pommes de terre ;

Ingrédients :

- Pommes de terre
- Crème
- Emmental râpé
- Œuf
- Sel
- Poivre
- Ail

Préparation :

Eplucher et couper les pommes de terre en rondelles.

Préparer l'appareil avec crème, sel, poivre, ail et œufs.

Disposer une couche de pommes de terre au fond du plat y mettre de l'emmental râpées, de l'appareil et continuer en faisant en tout 3 étages.

Cuire le tout au four à 180 degrés

C est prêt !! Bon appétit !!