

Gratin de pommes de terre au Bon Grivois et Vin Jaune



Gratin de pommes de terre au Bon Grivois et Vin Jaune

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 8 belles pommes de terre
- 1 Bon Grivois entier
- 50 cl de lait entier
- 10 cl d'eau
- 10 cl de Vin Jaune
- fleur de sel, poivre du moulin
- noix de muscade

Préparation

1 Préchauffez le four à 180 °C (Th. 6). Épluchez et lavez les pommes de terre. Coupez-les en rondelles de 4 mm d'épaisseur.

2 Versez dans une casserole le lait, l'eau, puis ajoutez du sel, du poivre et râpez un peu de noix de muscade.

3 Faites cuire 15 min à partir de l'ébullition ; veillez à ce qu'elles restent légèrement croquantes.

4 Prenez un plat à gratin puis, avec une écumoire, décantez les pommes de terre de la casserole, et étalez-les bien à plat. Découpez le Grivois en longueur et tapissez-le sur toute la surface de pommes de terre, puis versez le Vin Jaune par-dessus.

5 Faites cuire au four pendant 20 min. Servez dès la sortie du four avec un plat de charcuterie du Haut-Doubs.



Préparation : 15 min

Cuisson : 45 min

JuraFlore
Fort des Rousses



Toutes nos recettes sont sur
www.juraflore.com

Visitez les Caves des Comtés **Juraflore** Fort des Rousses
Réservations au 03 84 60 02 55 - www.fortdesrousses.com