



# GRATIN DE POMMES DE TERRE AU COMTÉ



- 5 grosses pommes de terre de type Agata ou Charlotte (environ 600 g)
- 2 oeufs entiers
- 125 g de comté
- 20 cl de crème liquide entière
- 2 gousses d'ail
- 1/2 cc de noix de muscade râpée
- 1/2 cc de poivre moulu
- 1 cc de sel
- 25 g de beurre mou



Peler les pommes de terre, les laver et les couper en rondelles d'environ 1 mm au couteau ou avec une mandoline. **(Surtout ne pas relaver les pommes de terre à ce stade).**

Peler et hacher finement les gousses d'ail.

Râper le fromage.

Dans un saladier, mélanger ensemble la crème liquide, les œufs, l'ail haché, le comté râpé, la noix de muscade, le sel et le poivre. Incorporer les rondelles de pommes de terre et mélanger de nouveau.

Beurrer largement la cocotte puis y verser tout le contenu du saladier.

Egaliser le dessus avec une cuillère.

Couvrir et lancer la cuisson 2 h 30 en position «élevée».

**A déguster avec du mesclun ou de jeunes pousses et du jambon cru.**

