

Notre idée de recette pour vous

## Gratin de pommes de terre aux pommes et au camembert

Préparation

Préparation, temps de cuisson inclus

env. 30 Min.

env. 60 Min.

**Pour 4 personnes**

### Ingrédients frais

530 g de pommes de terre  
270 g pommes acidulées  
60 g de camembert ou fromage à pâte molle similaire

### Pour l'appareil

100 g de mascarpone (alternative : crème fraîche)  
3 dl de crème épaisse entière  
½ bouquet de thym frais haché (env. 10g)  
1 ou 2 gousses d'ail, finement hachées ou passées au presoir  
100 g de parmesan râpé (pour l'appareil et pour gratiner)  
1 cuillère à soupe de féculle de maïs  
Sel, poivre  
Noix de muscade  
Assaisonnement pour pommes de terre (selon goût)  
20 g de beurre (pour le moule et les noisettes)

### Conseils et astuces pour la préparation

- Faire tremper les pommes de terre épluchées dans de l'eau froide. Cela les empêchera de noircir ou de devenir grises.
- Pour éviter que les cubes de pommes ne brunissent, ils peuvent être conservés dans de l'eau avec un peu de jus de citron jusqu'à leur utilisation.
- Le camembert ou le fromage à pâte molle se coupe particulièrement bien en dés s'il est placé au congélateur environ 45–60 minutes avant la découpe.
- Si vous remplacez le mascarpone par de la crème fraîche, le gratin sera un peu plus léger. Ajoutez alors environ une cuillère à soupe supplémentaire de féculle de maïs pour obtenir la consistance souhaitée.



### Préparation

- Préchauffer le four à 200 °C chaleur tournante.
- Beurrer un plat à gratin.
- Couper les pommes de terre en tranches fines d'environ 2–3 mm.
- Peler les pommes, les épépiner et les couper en dés d'environ 8–10 mm.
- Couper le camembert ou le fromage à pâte molle en dés de 8–10 mm également.

### Préparer l'appareil

- Mettre le mascarpone et la crème entière dans un saladier.
- Ajouter le thym, l'ail, le parmesan (60 g) et la féculle de maïs, puis mélanger jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Assaisonner avec du sel, du poivre et le reste des épices selon le goût.
- Remplir une poche munie d'une douille ronde avec la préparation.

### Monter le gratin

- Déposer une première couche de tranches de pommes de terre en les disposant comme des tuiles dans le plat beurré. Répartir uniformément environ un tiers de l'appareil à l'aide de la poche, puis parsemer des dés de pommes et de camembert. Répéter l'opération jusqu'à obtenir environ trois couches.
- La dernière couche doit être constituée de pommes de terre. Répartir uniformément le reste de l'appareil dessus, et saupoudrer le gratin avec le parmesan restant et les noisettes de beurre.

### Cuisson

- Cuire le gratin à mi-hauteur pendant environ 40–45 minutes, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et la surface dorée. Pour plus de couleur : gratiner 2–3 minutes à 220 °C avec la fonction gril.
- Sortir le gratin du four et laisser reposer 10–15 minutes avant de servir. Optionnellement, garnir le gratin avec des brins de thym frais.



**IGP Powder Coatings  
vous souhaite  
un bon appétit !**

### **Inspiration de menu, pour servir avec de la viande**

Salade de mâche d'hiver  
aux noix caramélisées, aux grains de grenade  
et à la vinaigrette au miel et à la moutarde

\*\*\*

Filet de bœuf cuit à point avec  
sauce au porto, gratin de pommes de terre  
aux pommes et au camembert  
et baby carottes glacées au persil

\*\*\*

Poires à la cannelle pochées sur  
crème vanillée au mascarpone avec  
crumble au chocolat

### **Inspiration de menu végétarien**

Carpaccio de betterave rouge  
avec roquette, crème au raifort et  
noix de cajou caramélisées

\*\*\*

Gratin de pommes de terre  
aux pommes et au camembert,  
marrons braisés et choux de Bruxelles  
au chutney de canneberges

\*\*\*

Crème au mascarpone et aux spéculoos  
rehaussée au Grand Marnier  
et suprêmes d'orange

### **Recommandations de boissons**

#### **Vin blanc**

Un Sauvignon Blanc aux arômes d'agrumes frais et vivifiants, d'une acidité vive et d'une fine note minérale convient parfaitement pour accompagner les deux menus.

#### **Vin rouge**

Un Pinot Noir est recommandé comme accompagnement idéal pour les deux menus. Ses arômes de fruits rouges, d'épices fines, de notes terreuses et de nuances herbacées discrètes s'accordent parfaitement avec les plats.

#### **Boissons sans alcool**

Pour un accompagnement festif aux deux menus, les vins mousseux sans alcool type Riesling ou Rosé conviennent parfaitement. Leurs arômes d'agrumes et de baies frais et finement pétillants s'accordent à merveille avec ces mets.



[foryou.igp-powder.com](http://foryou.igp-powder.com)

Il existe une réponse  
à toutes les surfaces.  
**IGP FOR SURE.**

**IGP** POWDER  
COATINGS