

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. 10 g)

1 ou 2 gousses d'ail, finement hachées ou passées au presse-ail

100 g de parmesan râpé (pour l'appareil et pour gratiner)

1 cuillère à soupe de fécule 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 fécule de maïs pour obtenir la consistance souhaitée.

Préparation

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

Préparer l'appareil

6. Mettre le mascarpone et la crème entière dans un saladier.
7. Ajouter le thym, l'ail, le parmesan (60 g) et la fécule 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.
8. Remplir une poche munie d'une douille ronde avec la préparation.

Monter le gratin

9. 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.
10. 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

11. 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 grill.
12. 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

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



**POWDER
COATINGS**