



# GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FROMAGE



## QimiQ AVANTAGES

- Les gratins gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Peut être réchauffé sans problème
- Rehausse le goût des autres ingrédients



25



simplement

## INGRÉDIENTS POUR 6 RAMEQUINS

<b>500 g</b>	QimiQ Base crème, non réfrigéré
<b>3</b>	Jaune(s) d'œuf
<b>20 g</b>	Fécule de maïs
<b>200 g</b>	Gruyère, râpée
<b>150 g</b>	Lard maigre, coupé en tranches
<b>2 pièce(s)</b>	Oignon(s), finement hachées
<b>3 pièce(s)</b>	Gousse(s) d'ail, finement hachées
	Huile d'olive, pour cuisson
<b>700 g</b>	Pommes de terre, cuit
<b>4 cs</b>	Ciboulette, finement hachées
	Sel et poivre
	Noix de muscade, râpée
<b>3</b>	Blanc(s) d'œuf
	Huile d'olive, pour le plat
	Chapelure, pour le plat

## PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 170 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Battre le QimiQ jusqu'à l'obtention d'une masse lisse. Incorporer le jaune d'œuf, la maïzena et le fromage.
3. Répartir les lardons sur une plaque et les faire griller au four.
4. Faire suer l'ail et les oignons dans l'huile et les laisser refroidir.
5. Ajouter tous les ingrédients aux pommes de terre réduites en purée puis assaisonner.
6. Monter le blanc d'œuf en neige ferme avec une pincée de sel et l'incorporer délicatement.
7. Verser le mélange dans les petits moules et les glisser 40 minutes dans le four chaud.