

Gratin du Livradois



Ingrédients :

- 1kg de pommes de terre
- 600gr de crème
- 2 gousses d'ail blanchies
- sel, poivre
- 400gr de fromage à raclette du Livrais ou Fournols
- 20gr de beurre

Epluchez et coupez les pommes de terre en fines rondelles. Dans un grand saladier les mélanger avec le sel, le poivre, l'ail écrasé, la crème et 200gr du fromage râpé. Graissez un plat en terre à l'aide du beurre.

Mettez le mélange dans le plat, recouvrir du reste de fromage en lamelles. Enfourez à 150 degrés pendant 45min. Ajustez la cuisson en fonction de l'épaisseur de votre gratin.

Dégustez avec un verre de vin rouge de notre cuvée « **Toscane d'Auvergne** ».

Recette élaborée par Chantal & Jacques Fontbonne, La Chenevière

