



Gratin de Ratte du Touquet au chèvre et miel

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 75 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre Ratte du Touquet
- 60 g de fromage de chèvre
- 30 cl de lait
- 30 cl de crème liquide
- 1/2 gousse d'ail
- 2 brins de romarin
- 2 c. à soupe de miel
- 25 g de beurre
- Sel
- Poivre

1. Préchauffez le four à 180° C.
2. Coupez en rondelles les Ratte du Touquet lavées.
3. Frottez un plat à gratin avec l'ail et beurrez-le.
4. Faites bouillir 30 cl de lait, 30 cl de crème liquide et 2 brins de romarin dans une casserole.
5. Ajoutez le miel hors du feu, mélangez et laissez infuser 15 min puis retirez le romarin.

6. Disposez un tiers des Ratte du Touquet dans le plat, parsemez 60 g de fromage de chèvre émietté et versez un tiers du mélange de lait. Salez et poivrez. Répétez l'opération 3 fois et terminez par des morceaux de beurre.
7. Enfourez pour 1h30.
8. Servez chaud.

© Pomme de terre La Ratte du Touquet