



Gratin de pommes de terre Pompadour Label Rouge aux noisettes et à la crème de Maroilles

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 800 g de pommes de terre de Pompadour
- 300 g de Maroilles
- 30 cl de lait
- 30 cl de crème liquide entière
- 60 g de noisettes hachées
- 1 gousse d'ail
- 1 branche de thym
- 2 feuilles de laurier
- Sel
- poivre

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Lavez les Pompadour, épluchez-les et coupez-les en grosses rondelles.
3. Dans une casserole, mettez le lait, la crème et les rondelles de Pompadour. Ajoutez la gousse d'ail pilée, 1 branche de thym et 2 feuilles de laurier. Salez et poivrez. Portez à ébullition et laissez bouillir pendant 5 min.
4. Égouttez ensuite les Pompadour en conservant le jus de cuisson. Faites-le réduire jusqu'à obtenir une consistance sirupeuse et incorporez le Maroilles.
5. Disposez les Pompadour dans un plat à gratin et versez la crème de Maroilles dessus. Parsemez de noisettes hachées.
6. Enfourez à 200°C pendant 15 min.
7. Dégustez bien chaud.