Mmm LA MAISON DU MIEUX MANGER | FERME DU CANTAL

Difficulté : Facile **Temps de préparation : 15 min** **Temps de cuisson : 40mn**



GRATIN DE POMMES DE TERRE, CHAMPIGNONS ET FROMAGE ET SALADE VERTE

Un gratin fondant aux pommes de terre et champignons relevé de fromage pour un plat simple et réconfortant.
– Les Légumes de la **Maison du Mieux Manger**, cultivés localement avec soin, dans le respect des saisons et de l'environnement, pour une fraîcheur incomparable et des saveurs naturelles

LES INGRÉDIENTS



Pommes de terre
200grs



Champignons de Paris
80grs



Oignon
1 petit



Creme liquide
1



Emmental rapé
25grs



Salade verte
1

LES INGRÉDIENTS NON INCLUS



Huile d'olive



Sel Poivre

LES ÉTAPES

ÉTAPE 1

Epluchez et coupez les pommes de terre en fines rondelles. Emincez l'oignon, Essuyez les champignons et les trancher en fines rondelles

ÉTAPE 2

Faites revenir l'oignon émincé et les champignons dans de l'huile d'olive 5mn

ÉTAPE 3

Dans un plat à gratin alternez : une couche de pommes de terre/ une couche d'oignon-champignons/ une couche de fromage et répétez.

ÉTAPE 4

Versez la crème sur le tout et assaisonnez. Terminez par un peu de fromage râpé.

ÉTAPE 5

Enfournez pendant environ 30/35mn jusqu'à que ce soit fondant et gratiné.

ÉTAPE 6

Egouttez et assaisonnez la salade verte et dégustez avec le gratin.