

alustar

Backstar

Jet-Cut

freshstar.

GRATIN DE POMMES DE TERRE AU CHÈVRE



RECETTE POUR
1 – 2 personnes



TEMPS DE PRÉPARATION
15 MIN



TEMPS DE CUISSON
30 – 40 MIN

INGRÉDIENTS

2 pommes de terre
50-80 g de fromage de chèvre frais
1 CS d'huile d'olive
thym frais
sel
poivre

POUR SERVIR

combiner avec une roquette
légèrement amère ou
compléter avec une salade
de concombre et de yaourt.

PRÉPARATION

1

Préchauffer le four à 200 degrés.

2

Couper les pommes de terre en tranches très fines.

3

Découper un plus grand morceau de papier d'aluminium.

4

Répartir les tranches de pommes de terre sur la
feuille d'aluminium, saler et poivrer et émietter le
fromage de chèvre par-dessus.

5

Arroser de thym frais et d'huile d'olive.

6

Replier la feuille d'aluminium sur les pommes
de terre et laisser cuire jusqu'à ce que les pommes
de terre soient tendres.