Gratin de pommes de terre au Truffalo

Informations

Personnes : **4**
Préparation : **20 min.**
Cuisson : **60 min.**

Ingrédients

- 200 g de Truffalo
- 800 g de pommes de terre
- 500 ml de crème fraîche
- 250 ml de lait entier
- 2 gousses d'ail
- 30 g de beurre
- 40 g de purée de champignons à la truffe
- Sel fin, poivre du moulin, noix de muscade

Étapes de la préparation

Difficulté : Moyenne ??????

1. Préchauffez votre four à 180°C.

2. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles fines à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau bien aiguisé.
3. Frottez un plat à gratin avec une gousse d'ail émincée, puis beurrez-le généreusement.
4. Disposez une première couche de rondelles de pommes de terre dans le plat à gratin, en les superposant légèrement.
5. Dans une casserole, mélangez la crème fraîche, le lait, l'ail émincé restant, la purée de champignons à la truffe, du sel, du poivre et un peu de noix de muscade râpée.
6. Portez à ébullition, puis retirez du feu.
7. Versez une partie du mélange de crème chaude sur les pommes de terre dans le plat à gratin, en veillant à bien les recouvrir.
8. Répétez l'opération avec le reste des pommes de terre et du mélange de crème jusqu'à épuisement des ingrédients.
9. Recouvrir généreusement le tout de Truffalo râpé.
10. Enfournez le gratin dans le four préchauffé et laissez cuire pendant environ 45 minutes à 1 heure, jusqu'à ce que le dessus soit doré et que les pommes de terre soient tendres.
11. Une fois cuit, retirez le gratin du four et laissez-le reposer pendant quelques minutes avant de servir.
12. Servez chaud en accompagnement d'une viande ou en plat principal avec une salade verte.

? **Astuce :** Pour les amoureux de la truffe, ajoutez des morceaux de jambon à la truffe dans votre gratin !