

Gratin de Pommes de Terre aux Champignons, Fromage de Chèvre et Mozzarella

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- Pommes de Terre	650g
- Lardons	200g fumés
- Champignons de Paris	250g
- Fromages de Chèvre	200g frais
- Vin Blanc Sec	1 verre
- Crème Fraîche	150 ml
- Maïzena	1 c à café
- Lait	1 c à soupe
- Mozzarella	125g sèche
- Pistaches	qq. concassées
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Nettoyez et coupez les champignons en dés.
- Pelez et coupez les pommes de terres en morceaux.
- Faites-les cuire dans de l'eau salée le temps nécessaire. Vérifiez la cuisson à l'aide d'une fourchette. Egouttez et transvasez dans un plat à gratin.
- Entre temps, grillez les lardons dans une grande poêle bien chaude.
- Ajoutez les dés de champignons. Salez peu et poivrez.
- Déglacez avec le vin blanc puis ajoutez la crème fraîche et le fromage de chèvre. Homogénéisez le tout.
- Diluez la maïzéna dans le lait puis versez-la dans la sauce et laissez épaissir quelques instants.
- Versez le tout sur les pommes de terre dans le plat à gratin.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Répartissez alors la mozzarella sèche sur le sommet ainsi que les pistaches concassées.
- Enfournez pour 15 à 20 minutes.
- Servez dès la sortie du four.



Remarque:

Ce plat peut être accompagner d'une salade verte.