

GRATIN DE POMME DE TERRE AUX CHICONS ET AU CHEDDAR

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 40 minutes

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	2 grosses
- CHICON(S)	2
- AIL EN POUDRE	un peu
- THYM	un peu
- ROMARIN	un peu
- ORIGAN	un peu
- PAPRIKA	un peu
- CHEDDAR	200 g
- CREME FRAICHE	1,5 dl
- LAIT	1 dl
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en rondelles assez fines (à la trancheuse).
- Nettoyez et coupez les chicons finement.
- Coupez le cheddar en fines tranches (± 3 mm).
- Dans un plat à gratin, disposez en alternant les couches, les rondelles de pommes de terre, les chicons, le fromage (cheddar), l'ail en poudre, le thym, le romarin, l'origan, le sel et le poivre.
- Terminez par une couche de pommes de terre.
- Couvrez du mélange de crème fraîche et de lait. Ajoutez par-dessus le reste du cheddar.
- Placez au four micro-onde (position CRISP) pendant 15 à 20 minutes.

Accompagnement:

Accompagnez d'une salade fraîche assaisonnée d'une bonne vinaigrette.