

## **Gratin de pommes de terre au camembert**

Préparation : 10 mn

Cuisson : 50 mn

Les ingrédients pour 4 personnes :

1 kg de pommes de terre

200 g de crème liquide

300 g de lait

1/2 camembert au lait cru

Sel et poivre du moulin

Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles le plus finement possible, puis les disposer dans un plat à gratin.

Faire chauffer le lait et la crème ( attention au risque de débordement ) et ajouter le camembert coupé en morceaux. Mélanger et faire fondre puis mixer le tout.

Assaisonner la crème de camembert et la verser sur les pommes de terre, cuire à four préchauffé à 150° pendant 50 mn. Servir bien chaud.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>