



Gratin dauphinois et armillaire ventru

Ingrédients (10 personnes) :

600 g pommes de terre
200 g armillaire ventru
500 ml crème 15% à cuisson ou 35%
500 ml lait 2%
2 gousses ail haché
150 g fromage cheddar râpé
Muscade
Sel et poivre

Préparation :

- Couper les pommes de terre en fines tranches à l'aide d'une mandoline et émincer les armillaires ventrus.
- Mettre le tout dans une casserole, ajouter l'ail haché et assaisonner de sel, poivre et muscade.
- Bien mélanger le tout pour répartir l'assaisonnement. Ajouter la crème et le lait, qui devraient arriver à la hauteur des pommes de terre.
- Chauffer à feu moyen en remuant de temps en temps pour éviter que les pommes de terre ne collent au fond. Quand le liquide commence à épaissir, transférer dans un plat à gratin allant au four, saupoudrer de fromage râpé et mettre à cuire pendant 30 minutes dans un four préchauffé à 375 F.



CHAMPIGNONS
FORESTIERS
DE LA MAURICIE

