

## Petits gratins de pommes de terre



### Ingrédients pour 5 mini-cocottes:

- QS de pommes de terre émincées (panier inox)
- 700 ml de lait
- 1 cuillère à café d'ail semoule
- 1 pincée de sel de Guérande
- QS de poivre du moulin
- Muscade râpée fraîchement

Placer tous les ingrédients dans le bol sauf les pommes de terre émincées qui seront dans le panier inox.

Cuire 20 min/100°C/vit 2.

Répartir les pommes de terre dans les mini-cocottes.

Avec le reste du lait de cuisson, rectifier l'assaisonnement et verser sur les pommes de terre.

Parsemer de gruyère râpé, enfourner 20 min à 200°C.

Faire gratiner 5 min.