



# Gratin de pommes de terre

## Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 kg de pommes de terre
- 60 g de fromage râpé
- 25 cl de crème fraîche
- 30 g de beurre
- sel, poivre



1 rôti de porc Savoyard

Epluchez et coupez en fines rondelles les pommes de terre.  
Frottez le plat à gratin avec la gousse d'ail.  
Disposez successivement les rondelles de pomme de terre, le gruyère râpé et la crème, salez et poivrez.  
Recommencez jusqu'en haut du plat pour finir sur une couche de pommes de terre.  
Faites cuire à 200°C (thermostat 6) pendant 50 min puis 5 min à 240°C (thermostat 8).  
Dégustez aussitot.



Retrouver le rôti de porc Savoyard dans les rayons de votre supermarché