Gratin de pommes de terre au fromage à pâte dure DŽIUGAS®



Ingrédients

1,5 kg	de pommes de terre
4 gousses	d'ail
150 g	de fromage à pâte dure DŽIUGAS
1 verre	de lait
2	œufs
1 cuillère à soupe	de gras de poulet ou de beurre
1 poignée	de persil frais broyé
1 poignée	d'aneth frais broyé

Préparation

Préchauffer le four à 200°C.

Éplucher les pommes de terre et les couper en morceaux d’environ 3 mm. Enrober les tranches de pommes de terre avec du gras de poulet ou, si vous n’en avez pas, vous pouvez utiliser du beurre fondu.

Battre les œufs dans un bol. Verser le lait, assaisonner avec du sel, du poivre et de la muscade. Mélanger bien le tout. Ajouter les gousses d’ail finement hachées au mélange de lait et d’œufs.

Râper le fromage.

Graisser un grand plat avec le gras de poulet ou du beurre. Placer une partie des tranches de pommes de terre sur le fond. Les saupoudrer de sel, de poivre et d’herbes fraîches. Ajouter une partie du fromage râpé et verser une partie du mélange de lait et d’œufs. Ensuite, poser à nouveau des pommes de terre, des herbes, du fromage et le mélange. Répéter jusqu’à ce que tous les ingrédients soient utilisés. Ne pas laisser le fromage râpé sur le dessus car il brûle assez rapidement. Le mieux est de le mettre entre les pommes de terre.

Faire cuire au four environ 45 minutes, puis réduire le feu à 170°C et faire cuire encore 45 minutes. Bon appétit !