

Gratin de pomme de terre

Ingrédients pour 2/3 personnes :

1 gousse d'ail

750 gr de pomme de terre

400 ml de crème fraîche liquide

5 ml de sel

Poivre

1 ml de muscade

75 gr de fromage râpé



Frotter le **Micro Pro Grill** avec la gousse d'ail épluchée.

Emincer les pommes de terre épluchées à l'aide de la **Mandochef** sur **3** directement sur le **Micro Pro Grill** (moi j'ai fais au-dessus de la **Passoire** de l'**Essoreuse** puis rincer et égoutter avant de mettre dans le Micro Pro Grill).

Dans le **Shaker 600 ml** mettre la crème liquide, le sel, le poivre, la noix de muscade, fermer, secouer et versez sur les pommes de terre. Faire cuire 10 minutes à 900 watts, **Couvercle** position haute. Laisser reposer 2 minutes avant de mélanger avec la **Spatule Silicone**.

Saupoudrer de fromage râpé et finir la cuisson environ 12 minutes à 900 watts, **Couvercle** position haute. Laisser reposer 10 minutes.