

Pommes de terre gratinées à la moutarde



Je commence le week-end en vous proposant un délicieux accompagnement qui fera un tabac auprès de vos convives ou vos amis ! De plus, ce plat est vraiment très simple à réaliser et plutôt rapide. J'ai trouvé cette petite recette dans un de mes nombreux magazines et quand j'ai vu ces jolies pommes de terre gratinées avec leur peau, humm...elles étaient comme je les aime !

Pour 4 personnes

Ingédients:

4 grosses pommes de terre

2c. à soupe de moutarde

4c. à soupe de crème fraîche allégée

100g de gruyère râpé

4 brins de ciboulette

Sel, poivre

Préparation:

Lavez les pommes de terre en les frottant bien de sorte à qu'il n'y est plus d'impureté (il n'est pas nécessaire de les éplucher). Faites-les cuire 25 à 30min dans de l'eau bouillante salée, jusqu'à ce qu'elle soit tendre à cœur. Egouttez-les et laissez-les refroidir.

Préchauffez le four à 180°C (th.6) avec le grill.

Coupez les pommes de terre en deux et ôtez-en le cœur. Hachez-le, puis mélangez-le dans un bol avec la moutarde, la crème fraîche, le sel et le poivre et enfin la ciboulette ciselée.

Remettez le tout dans les pommes de terre, saupoudrez de gruyère râpé. Enfournez pour environ 20min, les pommes de terre doivent être bien dorées. Déposez un brin de ciboulette sur chaque pomme de terre et servez en accompagnement.