

# Purée en gratin

## Plat chaud



Note : 1

Portions :6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :30 min

Calories par portion : 218.833 Kcal

Charge glycémique par portion: 21.063

## Les ingrédients

- 1.0 kg Pommes de terre
- 1.0 u Oeuf
- 20.0 cl lait demi écrémé
- 1.0 cs Crème Fraîche 30pc
- 20.0 gr Beurre
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre
- 20.0 gr Gruyère rapé
- 1.0 p Noix de Muscade

## Préparation des pommes de terre

Épluchez et coupez les pommes de terre en morceaux.

Mettez-les à cuire dans un grand volume d'eau salée jusqu'à ce que la pointe d'un couteau rentre facilement dans la chair.

Passez-les alors au moulin à légumes.

## Préparation de la purée

Ajoutez le beurre, le lait, la crème fraîche, l'oeuf et la muscade. Salez et poivrez à votre convenance.

## Présentation

Pour les plus pressés: servir immédiatement, sinon, mettre la purée dans un plat à gratin avec du gruyère râpé par dessus et faites le griller pendant 10 minutes sous le grill du four.

Servir avec une salade verte