

Gratin purée pommes de terre cookeo



Il est bien évident que le cookeo n'est pas un four mais il va me permettre de préparer les pommes de terre avant la cuisson finale au four . Certains le font dans une casserole ou un faitout moi je le fais au cookeo.

Gratin purée pommes de terre cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1 kg de pommes de terre coupées en morceaux

2 cuillères à soupe de crème fraîche

400 ml d'eau

1 cube de bouillon de bœuf sel et poivre

150 de gruyère râpé

Sel

Poivre

100 ml de lait

Préparation

Préchauffez votre four à 180°

Épluchez les pommes de terre, et passez les sous l'eau et coupez les en morceaux

Déposez dans la cuve les morceaux de pommes de terre

Versez le bouillon composé de 400 millilitres d'eau et d'un cube de bouillon de bœuf émietté

Salez et poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmer 10 minutes

Quand la cuisson est terminée, égouttez le contenu de la cuve .

Remplacez dans la cuve les morceaux de pommes de terre ajoutez les 100 ml de lait

Ecrasez les pommes de terre avec un presse [purée](#).

Ajoutez la crème fraîche.

Dans un plat qui va au four déposer l'ensemble la préparation saupoudrez de gruyère

Faites cuire l'ensemble de la préparation pendant 5 minutes à 180 degrés

Passer en mode grill et laisser cuire entre 5 et 10 minutes

[Servez chaud](#)