Gratin pommes de terre fromage tartiflette cookeo

Gratin pommes de terre fromage tartiflette cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1,2 kg de pommes de terre à chair ferme

200 g de fromage à tartiflette

200 g de crème fraîche

100 ml de vin blanc

100 ml d’eau

Préparation

Epluchez, lavez et coupez vos pommes de terre.

Découpez le fromage en tranches

Mode dorer

Déposez les pommes de terre dans la cuve.

Versez 100 ml de vin blanc ,100 ml d’eau.

Poivrez selon votre convenance

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 4 mn

Quand la cuisson est terminée ajoutez la crème fraîche et mélangez.

Placez les pommes de terre dans un plat qui va four et vous disposez les tranches de fromage dessus. Vous enfournez à 210° pendant 15 à 20 mn.