

Gratin pommes de terre style WW



Gratin pommes de terre style ww

Recette originale

Ingrédients pour 4 personnes : 5 SP / personne –

- 700 g de pommes de terre
- 60 g de parmesan râpé
- 1 cuillère à soupe d'herbe de Provence
- 5 cuillères à soupe de lait écrémé
- 1 pincée de noix de muscade
- Sel, poivre

Préparation **suivez** **le** **lien**

<https://platetrecette.com/gratin-pommes-de-terre-parmesan-ww/>

245 CALORIES 5 PP 6 SP

Ingrédients pour 4 personnes

800 g de pommes de terre

70 g de gruyère râpé

1 cuillère à soupe d'herbes de Provence

50 ml de lait

Sel, poivre

200 ml d'eau

Préparation

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en morceaux.

Déposez les pommes de terre dans la cuve.

Versez 200 ml d'eau.

Salez et poivrez

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez 3 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez les pommes de terre ;

Déposez les pommes de terre dans un plat qui va au four.

Versez le lait sur les pommes de terre.

Saupoudrez d'herbe de Provence et de gruyère râpé.

Enfournez 20 mn à 180° puis 10 mn de grill.

Servez chaud