Gratin pommes de terre cookeo

Gratin pommes de terre cookeo

Ingrédients pour 4 personnes

1,2 kg de pommes de terre

200 ml de crème fraîche

300 ml de lait

200 ml d’eau

Sel

Poivre

Noix de muscade

Préparation

Mélangez la crème fraîche et le lait et saupoudrez de noix de muscade

Epluchez les pommes de terre, passez les sous l’eau et coupez-les en morceaux.

Déposer les pommes de terre dans la cuve .

Versez 200 ml d’eau dans la cuve.

Salez et poivrez selon votre convenance.

Préchauffez votre four à 200°

Cuisson rapide ou sous pression

Programmer 3 minutes

Quand la cuisson est terminée égouttez la cuve.

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

Versez sur les pommes de terre la préparation lait crème fraîche.

Enfournez pour 30 mn à 210°+ 5 à 10 mn à 270° position grill