

Gratin du **marin**



2 personnes

20 min préparation

2h cuisson

Les ingrédients

- 1 boîte de 400 g** de Cotriade la belle-iloise
- 500 g** de pommes de terre moyennes à chair ferme type Charlotte ou Belle de Fontenay
- 70 g** de gruyère râpé
- 100 g** de crème fraîche
- 1** oignon

Les étapes

- 1- Préchauffer votre four à 150°C (th.5)
- 2- Eplucher les pommes de terre et les couper en fines lamelles
- 3- Mélanger dans un grand saladier la cotriade et la crème fraîche, puis ajouter la moitié du gruyère râpé et l'oignon que vous aurez préalablement finement émincé
- 4- Saler et poivrer selon votre goût et mélanger le tout
- 5- Verser la préparation dans un plat à gratin, saupoudrer avec le reste du gruyère râpé
- 6- Mettre au four pendant 1h30 à 2h