



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Gratin de vitelottes .



© Monou / cuisine-plaisirs



© Monou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 1 ramequin :

- 4 pommes de terre vitelotte
 - Curry Madras
 - Gruyère râpé
 - Huile d'olive
-
- Éplucher les pommes de terre. Porter à ébullition les pommes de terre
 - Couper les pommes de terres en fines rondelles. Mélanger de l'huile avec du curry Madras
 - Graisser un ramequin avec l'huile mélangé au curry
 - Disposer les pommes de terre amalgamées au gruyère râpé
 - Enfourner 15 minutes dans le four préchauffé à 180°C