

# Gratin de pommes de terre valaisan du Parc naturel Pfyn-Finges

## Plat



**Temps de préparation:** env. 20 minutes

**Temps de cuisson:** env. 50 minutes

## Ingrédients

- 700g de pommes de terre fermes à la cuisson
- 150g de fromage à raclette du Valais
- 120g de crème entière
- 200g de bouillon de légumes
- 100g de viande séchée du Valais
- 20g de chapelure de pain aux pépins de raisin
- sel, poivre
- noix de muscade
- gousse d'ail
- un peu de beurre
- persil frais

## Préparation

- Peler et trancher finement les pommes de terre.
- Frotter le plat à gratin avec la gousse d'ail et graissez avec du beurre.
- Placer les tranches de pommes de terre dans le plat et étaler la viande séchée coupée en lanières très fines sur le dessus.
- Mélanger la crème, le bouillon, le sel, le poivre et la muscade et ajouter.
- Râper le fromage à raclette et saupoudrer de chapelure de pain aux pépins de raisin.
- Couvrir d'une feuille d'aluminium et cuire au four préchauffé à 200°C pendant environ 50 minutes. Retirer la feuille d'aluminium environ 10 minutes avant la fin et faites dorer le gratin.

## Auteur

Annelies und Paul Mathieu  
Bäckerei Mathieu  
Leuk

## Conceils

- Avant de servir, saupoudrez de persil finement haché. Servir chaud.