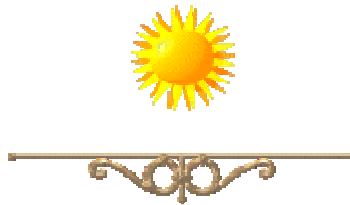


## Fiche recette 123

### Pommes de Terre aux Morilles.

*(Plat végétarien)*. Préparation : 30 minutes - Cuisson : 1 heure



#### Ingrédients pour 4 personnes.

1 kg de pommes de terre (genre belle de Fontenay), 30 g de morilles sèches, 25 cl de crème, 25cl de lait, 40 g. de beurre, sel, poivre, 50 g. de gruyère râpé

#### Réalisation.

Réhydrater les morilles en les trempant dans un bol d'eau chaude pendant 5 minutes, puis les cuire dans une poêle avec un peu d'huile d'olive pendant 10 minutes. Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre, les rincer, et les sécher soigneusement.

Chauffer le four thermostat 6 (180). Ajouter la moitié de la crème aux morilles et faire chauffer jusqu'à ébullition. Faire chauffer le lait et y ajouter le reste de crème.

Beurrer un plat à gratin. Couper les pommes de terre en fines rondelles, les disposer dans le plat à gratin en alternant avec une couche de morilles à la crème, saler, poivrer, verser le lait crémé, déposer des noisettes de beurre sur le dessus, parsemer de gruyère râpé, et mettre au four pendant une heure.