

Gratin coulonnais



Gratin coulonnais

- 500 g de pommes de terre
- 150 g de filets de harengs fumés détaillés en lanières
- 150 ml de crème fraîche liquide
- 50 g de gruyère râpé

Préparation :

Pelez et coupez les pommes de terre en lamelles à l'aide de l'éminceur basique.

Disposez la moitié dans l'ultra Plus, placez les filets de harengs.

Recouvrez du reste de pommes de terre. Arrosez de crème, saupoudrez de gruyère et faites cuire 40 mn environ à 180°C.

