

# Cuisine

On arrive au mois de novembre... les contrôles continus, l'heure d'hiver, les journées courtes, sombres et froides... Enfin, clairement pas la meilleure période de l'année. Alors quoi de mieux pour se réchauffer, se reconforter qu'un bon petit plat avec des pommes de terre et du fromage bien fondant, sous son petit plaid. C'est le moment des excès et il faut déjà préparer son estomac pour qu'il assume les fêtes de fin d'année ! Rassurez-vous, on vous donne aujourd'hui la clé du bonheur hivernal !

## Gratin dauphinois au micro-ondes et fromages à raclette

- Un peu de beurre
- 4 belles pommes de terre
- Lardons (facultatif)
- 50g de lait
- 50g de crème liquide (20% de matières grasses)
- sel, poivre
- pointe de muscade (facultatif)
- fromage à raclette



- Beurrer un plat qui passe dans votre micro-ondes
- Poivrer et saler le plat
- Eplucher et couper les pommes de terre en fines tranches, les réserver.
- Faire revenir les lardons, réserver
- Faire chauffer le lait et la crème dans une casserole. Quand cela frémit, ajouter les pommes de terre et les laisser cuire pendant 10 minutes en remuant de temps en temps. Poivrer et saler
- Placer la moitié des tranches de pommes de terre en sauce dans un plat. Ajouter les lardons, puis l'autre moitié
- Enfin, mettre du fromage à raclette selon ses propres goûts ! (fonctionne avec bien d'autres fromages : mozzarella, maroilles, reblochon... )
- Placer ensuite le plat au micro-ondes environ 15 minutes. Planter un couteau dans le plat, si cela ne résiste pas, que cela semble fondant, c'est que c'est cuit !
- Ajouter une salade pour la conscience !

### **Les conseils de la rédac' :**

Laver les pommes de terre avant de les éplucher, pas après : c'est l'amidon présent qui aide à rendre la crème plus onctueuse.

Prendre des pommes de terre à chair ferme, elles supportent mieux la cuisson.