



l'art de cuisiner

STARK & WHYTE

Gratin de pommes de terre aux cèpes secs

Méthode

1. Faire tremper les cèpes secs dans un demi-litre (2 tasses) d'eau tiède pendant 12 heures environ, égoutter, filtrer l'eau et la réduire de moitié, réserver.
2. Faire revenir les cèpes avec le beurre et les échalotes, réserver.
3. Peler et couper les pommes de terre en rondelles, réserver.

Sauce:

4. Mélanger l'eau des cèpes réduite avec l'ail, la crème épaisse, le lait, le sel, le poivre et la muscade.
5. Porter à ébullition en remuant de temps en temps.
6. Dans un plat REVOL beurré, disposer les pommes de terre en alternant avec les cèpes, verser la sauce dessus à travers un chinois et cuire au four à 220 °C (430 °F) pendant 45 minutes environ. Servir aussitôt.

*Plat rond BELLE CUISINE disponible en diamètres :
15 cm ; 18,5 cm ; 23 cm et 28 cm*

Ingrédients :

1 kg (4,5 lb) de pommes de terre
(bintjes)
60 g (2 oz) de cèpes secs qualité extra
30 g (1oz) de beurre
1 petite échalote, ciselée
5 gousses d'ail
300 g (10,5 oz) de crème épaisse
300 ml (1 ¼ tasse) de lait, sel, poivre,
muscade



www.starketwhyte.com