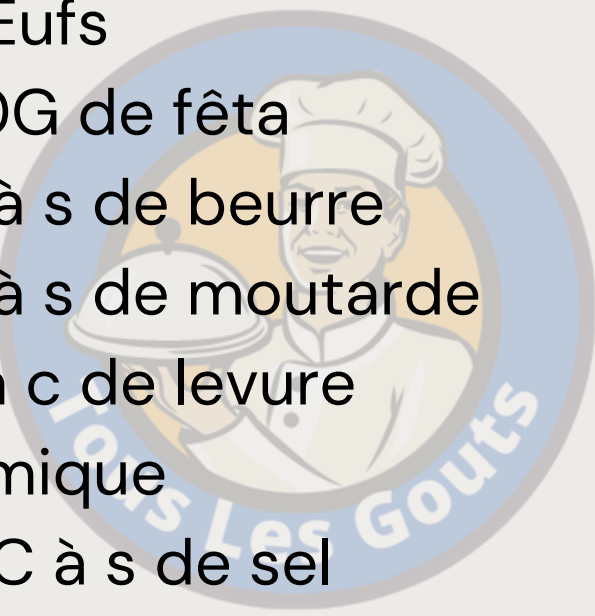




GRATIN DE POMMES DE TERRE TRÈS FACILE

INGRÉDIENTS :

- 1.3 Kg de pommes de terre
- 1 Litre de lait
- 4 Œufs
- 250G de fêta
- 1 C à s de beurre
- 1 C à s de moutarde
- 1C à c de levure chimique
- 1/2 C à s de sel
- Poivre



- Laver, éplucher et couper les pommes de terre en lamelles, les disposer dans un plat allant au four saler, poivrer et verser le lait, disposer au dessus des noisettes de beurre, enfourner jusqu'à cuisson des pommes de terre en remuant de temps en temps,
- Retirer du four ajouter la fêta coupée en gros morceaux et les oeufs battus en omelette avec la moutarde et la levure et remettre au four jusque le dessus devient doré vous retirez du four, couper en carrés et déguster.
- Bon appétit