



Bienvenue en Haut Agenais Périgord



Gratin de cèpes et de pommes de terre

La Recette de

Dédée

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

600 g de pommes de terre
500 g de cèpes frais
1 à 2 oignons
150 g gruyère râpé
2 cuil. à soupe de persil

1 gousse d'ail
20 g de beurre
1 petit pot de crème fraîche
Sel et poivre

Plat du Haut agenais Périgord



La Recette :

Préparer les pommes de terre et les trancher en minces rondelles. Saler et poivrer. Essuyer les cèpes et les couper en fines lamelles. Frotter à l'ail un plat à gratin et le beurrer abondamment. Placer au fond du plat un lit de pommes de terre, saupoudrer de gruyère râpé, de persil et d'oignon finement haché, saler et poivrer. Disposer dessus un lit de cèpes, recouvrir d'un peu de gruyère râpé, de persil et d'oignons hachés. Procéder ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients (la couche supérieure doit se terminer par les pommes de terre et s'arrêter à 1 ou 2 cm du bord du plat). Napper le tout avec de la crème fraîche. Ajouter le gruyère râpé restant et quelques petits morceaux de beurre. Cuire pendant 1 heure 30 à four très doux.

Les conseils de Dédée :

Recette à retrouver dans le livre *A tire d'Elles* – Une ode à la vie rurale