



Gratin de pommes de terre à la MIJOTEUSE

[MIJOTEUSE](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [THÉMATIQUES](#) - [VÉGÉTARIEN / VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : 6-8

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 8H 5 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 1 1/2 tasse de crème
- 4 gousses d'ail du Québec de préférence, hachées
- 1 c. table de thym frais, haché
- Une pincée de muscade moulue
- 2 livres de pommes de Yukon ou Russet, tranchées minces
- 1 1/2 tasse de gruyère
- 1/3 de parmesan
- Sel et poivre

Préparation

1. Mélanger la crème, l'ail, le thym et la muscade dans un petit chaudron. Chauffer le tout sans faire bouillir.
2. Mettre une couche de pomme de terre dans la mijoteuse en les superposant l'une sur l'autre légèrement. Saler et poivrer. Ajouter 1/3 du mélange de crème et le 1/3 du gruyère.
3. Répéter deux autres fois.
4. Cuire 5 heures à HIGH ou 8 heures à LOW.
5. 5 minutes avant la fin, ajouter le parmesan et fermer le couvercle.
6. Si votre plat va au four, gratiner un peu avant de servir.