

## POMMES DE TERRE AU FROMAGE **FLEURS D'AIL**

PORTIONS: **8**

### INGREDIENTS

1	Gousse d'ail	Coupée en deux
	1½ tasse	Crème 15%
200g	<i>Le Fleurs d'Ail</i>	Coupé en dés
6	Pommes de terre	Pelées, tranchées minces
1	Oignon	Émincé
30ml	2c. à table	Persil
Au gout	Sel & Poivre	

Frotter un moule peu profond d'une capacité de 1,5 litre avec les demi-gousses d'ail. Dans une casserole, chauffer la crème. Disposer la moitié des pommes de terre dans le moule en les chevauchant, Saler et poivrer. Étendre l'oignon et la moitié du fromage. Ajouter le reste des pommes de terre. Saler et poivre. Ajouter le restant du fromage. Verser la crème. Saupoudrer de persil.

Cuire à 400°F, 50 à 60 minutes ou jusqu'à la cuisson des pommes de terre.