



Gratin de pommes de terre au fromage Dairy Isle

Ingrédients

- 2 lb de pommes de terre – tranchées en rondelle de 1/4 po
- 2 c. à table de beurre Dairy Isle
- 1 c. à table d'huile d'olive
- 1/4 tasse d'oignon vert haché
- 1/4 tasse de poivron rouge en dés
- 2 gousses d'ail écrasées
- 1/4 tasse de cheddar fort Dairy Isle
- 1/4 tasse de mozzarella Dairy Isle
- 1/4 tasse de fromage marbré Dairy Isle
- Sel et poivre au goût

Méthode

1. Lavez les pommes de terre et coupez-les en rondelles épaisses de 1/4 po.
2. Dans une casserole d'eau bouillante, faites blanchir vos pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient cuites au 3/4.
3. Sortez-les de l'eau et déposez-les sur des feuilles d'essuie-tout pour absorber l'eau.
4. Versez l'huile et le beurre dans une poêle en fonte à feu moyen.
5. Ajoutez l'ail, les oignons verts et les poivrons et faites sauter le tout dans l'huile et le beurre.
6. Ajoutez les rondelles de pommes de terre et faites-les dorer.
7. Saupoudrez les pommes de terre avec le fromage, éteignez brûleur et laissez le fromage fondre.
8. Salez et poivrez au goût.
9. Servez et dégustez!

Extras:

- La méthode de cuisson de cette poêlée peut également se réaliser sur une cuisinière normale, sur le grill ou sur un feu à ciel ouvert en camping.
- Portions pour 4-6 personnes.