

# Gratin de pommes de terre aux champignons

**Pour 4 Personnes**

## Ingrédients

1 kg de pommes de terre  
250 g de champignons sauvages  
80 g d'emmental allégé  
10 g de beurre allégé  
10 cl de crème fraîche allégée à 3%  
20 cl de lait écrémé  
sel, poivre



## Préparation

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Lavez les champignons, séchez-les et émincez-les.

Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre en fines tranches.

Beurrez légèrement un plat à gratin.

Tapissez le fond de rondelles de pommes de terre, ajoutez les champignons, nappez de crème fraîche, parsemez de fromage. Assaisonnez et arrosez de lait.

Enfournez et faites cuire 1 heure environ.

Vérifiez la cuisson des pommes de terre avec la lame d'un couteau, elle doit s'enfoncer facilement. Le gratin doit être bien doré.

Servez dès la sortie du four.