

Gratin auvergnat

Pour 4 personnes.

500 g de marrons cuits, 500 g de pommes de terre, 3 dl de lait, 1 œuf, 100 g de beurre, chapelure, sel.

Mélanger les marrons cuits épluchés et réduits en purée avec les pommes de terre également cuites, épluchées et réduites en purée. Incorporer petit à petit le lait, dans lequel on aura battu l'œuf. Faire fondre 50 g de beurre et l'ajouter à la préparation. Rectifier l'assaisonnement.

Verser dans un plat à gratin. Saupoudrer de chapelure. Disposer quelques noix de beurre et faire gratiner au four.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.