

Gratin de camembert aux deux pommes

Ingrédients :

- 4 pommes de terre moyennes
- 4 pommes
- 4 c. à s. d'oignons émincés
- 1 camembert
- 4 c. à s. de crème épaisse
- 4 c. à s. de lait
- 40 g de beurre
- Sel, poivre
-



Les étapes :

- **Préchauffez le four à th 6 (180°) et beurrez 4 petits plats à four individuels. Faire cuire les pommes de terre coupées en rondelles épaisses,**
- **Dans le même temps, pelez les pommes, coupez-les en lamelles. Faites fondre le reste de beurre dans une sauteuse, mettez d'abord les oignons à revenir doucement sans colorer, puis ajoutez les pommes, salez, poivrez, faites-les revenir 5 min à feu vif en remuant.**
- **Dans un bol, fouettez la crème avec le lait, salez, poivrez. Détaillez le camembert en lamelles. Répartissez les rondelles de pommes de terre dans les plats à gratin, recouvrez du mélange pommes-oignons. Mouillez avec la crème battue et recouvrez de lamelles de camembert.**
- **Enfournez les plats à gratin pour environ 15 min, jusqu'à ce que le fromage soit gratiné. Servez très chaud**

Sources : <https://www.marieclaire.fr/cuisine/gratin-de-camembert-aux-deux-pommes,1194019.asp>