

N°77



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

ENTRÉE

**Pommes de terre gratinées
au cheddar et maïs**



NICOLAS

Préparation : 20 min - Cuisson : 25 min

Pour 20 portions

10 petites pommes de terre à chair ferme

1 boîte moyenne de maïs | 200 g de cheddar râpé

50 g de beurre | sel | poivre

Cuisez les pommes de terre à l'eau sans les éplucher.

Coupez-les en deux et enlevez un peu de chair pour former un petit puits au centre.

Taillez le dessus de la pomme de terre pour qu'elle ne roule pas lorsque vous la posez.

Mélangez la chair des pommes de terre avec le maïs, le fromage et le beurre fondu.

Assaisonnez, posez des petites cuillerées du mélange sur chaque moitié de pommes de terre puis faites gratiner 3 minutes sous le gril.

- Nez : épicé, de réglisse, de prunelle.
- Bouche : rond, ample, très typé avec des tannins mûrs.



le conseil de votre caviste :

Les Petites Récoltes[®]
édition limitée

Vin de Pays du Comté
de Grignan
rouge 2007

En collaboration avec Marabout

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION