

# GRATIN DE POMMES DE TERRE

# S A F R A N É E

## Ingrédients pour 6 personnes

- 1.5 Kg de pommes-de-terre
- 1 oignon
- 25 cl de crème
- 18 filaments de safran de Touraine
- 200 gr de fromage râpé
- 10 cl de vin blanc
- sel-poivre

Préparation 20 min  
Temps de cuisson 1 h 30  
Thermostat 6 (180°C)

## Préparation

Eplucher, couper les pommes de terre en rondelles. Emincer l'oignon. Faire infuser le safran de Touraine dans la crème. Dans un plat à gratin, disposer les pommes de terre et l'oignon en couches successives. Parsemer le dessus du plat de fromage râpé. Verser la crème safranée et le vin blanc sur la préparation. Cuire au four à 180°C (th.6) pendant 1h30.

Accompagner votre plat d'un verre d'AOC Chinon ou d'AOC Bourgueil.



domaine de  
**candé**  
A. M. M. M.