

Pomme de terre très crémeuse à la mijoteuse

- Des patates super crémeuses à la mijoteuse, un accompagnement parfait et facile!



Ingrédients :

- 1 tasse et demie (375 ml) de crème 35 %
- 3 gousses d'ail émincées
- 1/2 cuillère à thé de thym séché
- Une pincée de muscade
- 2 lb (0.9 kg) de pommes de terre Russet, pelée et couper en tranche de 1/8 de pouces
- Sel et poivre du moulin
- 1 tasse (250 ml) de fromage Gruyère
- 1/4 de tasse (65 ml) de Parmesan râpée
- 1/2 cuillère à thé de thym frais

Préparation :

1. Dans un chaudron de taille moyenne, mélanger la crème, l'ail, le thym et la muscade à feu moyen. Environ 2 à 3 minutes.
2. Mettre une couche de pommes de terre dans le fond de la mijoteuse. Assaisonner de sel et de poivre. Verser 1/3 du mélange de crème par-dessus les patates. Saupoudrez de fromage Gruyère.
3. Répéter pour deux autres étages de pommes de terre.
4. Couvrir et faites cuire à HIGH pendant 4 à 5 heures.
5. Saupoudrez de Parmesan et faites cuire un dernier 5 minutes.
6. Laissez reposer 15 minutes à découvert.

7. Garnir de thym frais.



Vous cherchez un accompagnement parfait pour votre copieux repas? Préparez-vous ces délicieuses patates, très crémeuses, et super faciles à préparer!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)