

Le gratin de bolets

Pour 4 personnes

600 à 700 g de bolets frais; 10 à 12 pommes de terre; 150 g de gruyère râpé; 5 dl de bouillon de légumes léger; 30 g de beurre de cuisine; sel, poivre.

Passer rapidement les bolets sous le robinet d'eau froide, enlever les cuticules des chapeaux,

puis les couper en tranches épaisses d'un demi-centimètre. Eplucher les pommes de terre et les couper en tranches de la même épaisseur que les bolets. Beurrer un plat à four. Y ranger une couche de pommes de terre, une couche de bolets, parsemer d'un peu de fromage râpé et de flocons de beurre, saler et poivrer. Continuer en mettant une couche de champignons, une couche de pommes de terre, etc. Terminer avec le fromage râpé et le beurre.

Glisser dans un four qui aura été préchauffé et laisser se faire la cuisson à température moyenne pendant 10 minutes. Après ce temps, verser peu à peu le bouillon et réduire la chaleur, afin que cela continue à tout petit feu pendant 30 minutes au moins. En cours de cuisson, n'ayez pas peur de rajouter du bouillon, afin que ce ne soit jamais sec.