

## **GRATIN DAUPHINOIS aux Chénopodes Bon-Henri**

---

Faire très légèrement cuire les Chénopodes dans de l'eau salée ; Les égoutter.

Pour un plat à gratin, peler 1kg environ de Pommes de terre, les laver, les essuyer. Couper en tranches de 3 mm environ, à disposer en couche au fond du plat à gratin. Couvrir d'une couche de Chénopodes grossièrement hachés, puis d'une autre couche de PdT en tranches

Verser par-dessus un mélange de ½ l de lait avec 2 dl de crème fraîche ; Saler et poivrer ;

Recouvrir de gruyère râpé et mettre au four pour faire cuire et gratiner pendant une petite heure .