

# GRATIN DE FRITES À LA PERSILLADE



4 pers

15 min

15 min

## VOTRE PANIER NETTO

- 1 kg de frites au four
- 
- 1 c. à soupe d'ail semoule
- 
- 1 c. à soupe de persil
- 
- 4 c. à soupe de chapelure de pain
- 
- 150 g de fromage à raclette  
3 variétés
- 
- 3 pincées de sel et de poivre

## PRÉPARATION

- 1.** Préchauffez le four à 200° C.
- 2.** Disposez les frites sur une feuille de papier sulfurisé, sur une plaque. Faites cuire 15-20 min.
- 3.** Dans un bol, mélangez la chapelure avec l'ail, le persil le sel et le poivre.
- 4.** Placez les frites dans un plat à gratin et saupoudrez-les du mélange chapelure-ail-persil.
- 5.** Recouvrez les frites de fromage à raclette et placez-les au four une dizaine de minutes pour faire fondre le fromage et le gratiner.
- 6.** Servez chaud, lorsque le fromage est encore coulant !

## ASTUCE DU CHEF

“ Pour une version plus forte en goût, vous pouvez aussi varier les fromages avec du roquefort ou du chèvre ! ”