Pommes de terre ranch gratinées

RECETTES – ACCOMPAGNEMENTS – LÉGUMES



NOMBRE DE PORTION : 6

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 35-40 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 30 pommes de terre grelot
- ¾ tasse de **sauce ranch maison**
- 1 c. thé de poudre d’ail (ou plus au goût)
- Sel et poivre
- ¾ tasse de cheddar fort orange, râpé
- Aneth frais, haché finement au goût

Préparation

1. Préchauffer le four à 400 F.
2. Mettre les pommes de terre dans un gros chaudron rempli d’eau salée. Porter à ébullition et faire cuire 8 minutes.
3. Les retirer de l’eau et les couper en deux.
4. Les mettre dans un plat allant au four.
5. Ajouter la sauce ranch et la poudre d’ail. Bien mélanger.
6. Saler et poivrer.
7. Parsemer le mélange de fromage et enfourner pendant 25 minutes.
8. Sortir le tout du four et parsemer d’aneth avant de servir en accompagnement.