Gratin du **marin**

2 personnes 20 min préparation 2h cuisson

Les ingrédients

1 boîte de 400 g de Cotriade la belle-iloise
500 g de pommes de terre moyennes à chair ferme type Charlotte ou Belle de Fontenay
70 g de gruyère râpé
100 g de crème fraîche
1 oignon

Les étapes

1- Préchauffer votre four à 150°C (th.5)
2- Eplucher les pommes de terre et les couper en fines lamelles
3- Mélanger dans un grand saladier la cotriade et la crème fraîche, puis ajouter la moitié du gruyère râpé et l'oignon que vous aurez préalablement finement émincé
4- Saler et poivrer selon votre goût et mélanger le tout
5- Verser la préparation dans un plat à gratin, saupoudrer avec le reste du gruyère râpé
6- Mettre au four pendant 1h30 à 2h