

Reste de purée en gratin



- *Un reste de purée de pommes de terre*
 - *1 œuf*
 - *du condiment en poudre (Gourmet-mix, Aromat, ou autre)*
 - *du poivre blanc*
 - *du gruyère râpé (à incorporer dans la masse)*
- À la purée, ajouter un œuf, du condiment, du poivre et du gruyère râpé. Mélanger.

- *du gruyère râpé (à saupoudrer pour gratiner)*
- ou**
- Mettre dans un plat à gratin beurré. Saupoudrer de fromage râpé. Réchauffer au micro-ondes.
 - Réchauffer dans une casserole. Mettre dans un plat à gratin beurré. Saupoudrer de fromage râpé.

Gratiner au milieu du four, à 200 - 220 °C, jusqu'à obtenir la couleur désirée.

[Les recettes favorites d'Antoinette](#)