

## Petits gratins de pommes de terre façon pizza

|                      |                       |
|----------------------|-----------------------|
| Préparation : 15 min | Cuisson : 20 + 30 min |
|----------------------|-----------------------|

Pour 6 gratins (10 cm de diamètre), il vous faudra :

- 650 g de pommes de terre
- 2 œufs
- 100 de crème épaisse
- 12 grosses cuillères à soupe de sauce tomate
- tranches de chorizo
- fromage râpé
- sel, poivre, thym



Faire cuire dans une grande casserole d'eau salée les pommes de terre pelées et coupées en gros morceaux (15 à 20 min en fonction de leur taille). Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau, qui doit s'enfoncer facilement.

Bien égoutter, puis déposer dans les empreintes d'un moule en silicone (moule grands ronds ici).

Tasser un peu.

Dans un saladier, fouetter les œufs, la crème, sel et poivre.

Verser sur les pommes de terre. Préchauffer le four à 180°C.

Déposer ensuite la sauce tomate sur les petits gratins, puis des tranches de chorizo, du fromage et du thym. Enfourner pour 30 min. Le dessus doit être bien doré.

Déguster tiède ou chaud, avec une salade.