

## **Casserole dauphinoise de dinde et de pommes de terre**

4 grosses pommes de terre pelées et tranchées  
2 oignons blancs tranchés  
2 gousses d'ail hachées finement  
3-4 tasses de dinde cuite en morceaux  
6c. à soupe beurre  
sel et poivre  
noix de muscade râpée  
farine  
1 tasse crème 15%  
2 tasses emmental de Suisse râpé

Dans un plat allant au micro-onde, disposer uniformément la moitié des pommes de terre tranchées, la moitié des oignons et la moitié de l'ail. Couvrir de la moitié de dinde et déposer 3c. à soupe de beurre sur le dessus. Saler et poivrer généreusement. Râper un peu de noix de muscade sur le dessus. Saupoudrer un peu de farine sur le tout et mouiller de la moitié de la crème. Répéter l'opération une autre fois. Finir le tout en couvrant de fromage emmentale râpé. Couvrir et cuire à la puissance 8 environ 15 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites.