

# Gratin de pommes de terre

## Ingrédients

- 1 boîte de crème de poulet de 10 oz
- 1 tasse de lait
- 1 tasse de fromage cheddar râpé
- Paprika
- Huile d'olive
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 4 à 6 pommes de terre rouges, épluchées et coupées en tranches.
- ¼ tasse de persil italien frais
- Sel, poivre au goût

## Instructions

1. Préchauffer le four à 475 F.
2. Placer le persil lavé dans l'essoreuse du Rapido-chef.
3. Déposer les patates dans la cocotte 2 litres Ultrapro. Mélanger avec un filet d'huile d'olive et sel poivre. Et cuire au micro-onde 10 à 12 minutes.
4. Dans le Rapido-chef, couper l'oignon et ajouter aux patates pré-cuites.
5. Dans le Hachoir gagne-temps, émincer l'ail, ajouter aux patates et bien mélanger.
6. Ouvrir la conserve à l'aide de l'Ouvre-boite et mettre la crème de poulet dans le Mélangeur-rapide. Ajouter le lait et bien mélanger. Verser sur les patates.
7. Dans le Hachoir gagne-temps, émincer le persil italien et saupoudrer sur la sauce.
8. Parler de la Râpe-à-mesure. Mettre le fromage sur les patates et saupoudrer le fromage de paprika.
9. Mettre au four 15 minutes (ou au micro-onde 5-7 minutes)

## Remarques

Il est possible de faire cette recette dans un chof é sert profond.