

## Mini-cocottes de pommes de terre made in Franche-Comté



### Ingrédients pour 6 mini-cocottes :

20g de trompettes de la mort déshydratées  
800g de pommes de terre  
50g de comté râpé  
150ml de vin du Jura ( Savagnin)  
150ml de crème fraîche  
sel, poivre  
1 gousse d'ail

### Préparation:

- Réhydrater les trompettes dans une casserole d'eau chaude, puis les rincer et les égoutter.
- Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles.
- Beurrer les cocottes puis les garnir de pommes de terre en alternant avec quelques trompettes.
- Éplucher l'ail puis la réduire en purée à l'aide d'un presse-ail. Répartissez-la sur le dessus des pommes de terre.
- Dans une petite casserole, faire chauffer la crème et le vin. Saler et poivrer.
- Verser la préparation sur les pommes de terre.
- Répartir le comté sur le dessus.
- Enfourner à four préchauffé à 190°C pour 45 minutes.
- Servir chaud.

