

Gratin de pommes de terre au parmesan, au cheddar et à la ciboulette

- 1 1/2 lbs de pommes de terre rouge ou pommes de terre à pelure épaisse, tranchées épaisses
- 1 tasse de mayonnaise Hellmann's
- 1/2 tasse de lait
- 1 tasse de fromage parmesan râpé
- 1 tasse de fromage cheddar râpé
- 1/4 tasse de ciboulette fraîche
- 1/2 c. à thé de poivre noir du moulin
- Sel au goût

Préchauffer le four à 350 F.

Dans un grand chaudron, cuire les pommes de terre à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres, mais pas trop. Les disposer dans un plat de cuisson. Saler et réserver.

Dans un bol moyen, mélanger la mayonnaise, le lait, 1/2 tasse de fromage parmesan, la ciboulette et le poivre.

Étendre uniformément le mélange sur les pommes de terre. Garnir avec le reste de parmesan et de cheddar.

Cuire au four pendant 25 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient dorées et bouillonnent.

(Source: Kat - Douceurs au palais, inspirée de: [Hellmann's](#))