



image: <https://www.vision-plaisir.fr/medias/images/mont-d-or.jpg>



Les pommes de terre Mont d'or

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Pour dire simplement , une purée avec du beurre, du gruyère et des œufs entiers. Et surtout du plaisir devant votre fourneau.

Ingrédients:

- 1,500kg de pommes de terre
- 100g de beurre
- 4 œufs entiers
- 100g de gruyère entier
- 50g de gruyère râpé
- sel fin et poivre du moulin
- gros sel
- noix de muscade



Recette pour: 6 personnes



Réalisation:

Laver les **pommes de terre** et les éplucher. Les mettre dans une casserole avec de l'eau froide et une pincée de gros sel. Cuire sans couvercle pendant environ 30 à 50 minutes suivant la variété et leurs grosseurs. Une fois cuites, **les passer au presse-purée**. Assaisonner la purée de sel, poivre et noix de muscade. Ajouter les œufs et le beurre et bien mélanger. Ajouter **les lamelles d'emmental** et dresser dans un plat à gratin. **Parsemer de gruyère râpé** par-dessus et cuire au four pendant **30 minutes**.