

## Chips en gratin



Pour 2 ou 3 Croquants-Gourmands

- 85 g de [chips](#) ♦
- 1 œuf
- 200 ml de lait
- 20 g de parmesan râpé
- 20 g de comté râpé
- poivre du moulin

**un petit plat à gratin**  
**Préchauffage du four à 190°C (Chaleur tournante)**

Mettre les chips dans le plat à gratin.  
Mélanger dans un petit saladier l'œuf et le lait.  
Poivrer (je n'ai pas salé) et ajouter le parmesan.  
Verser l'appareil sur les chips et attendre quelques minutes pour qu'elles s'imbibent du mélange.  
Répartir le comté râpé.  
Enfourner pour une dizaine de minutes, le temps que le flan soit pris et que le dessus soit légèrement doré.  
Servir en accompagnement d'une viande ou d'un poisson.

Je l'ai présenté avec une grillade de porc et une fricassée de champignons.