

**POMMES DE TERRE À LA GRECQUE AU GRATIN****Temps Total**  
**0 MIN.****Portion**  
**4 OZ / 113 G****Difficulté**  
**FACILE****Rendements**  
**60**

Ajoutez de la variété à votre menu, avec ces pommes de terre d'inspiration grecque faite avec du feta, des poireaux et de l'origan.

**INSTRUCTIONS**

1. Mélanger les pommes de terre et les poireaux. Disposer dans un plat de cuisson graissé (12 po x 20 po x 2 po).
2. Mélanger la soupe, le lait et l'origan. Verser sur les pommes de terre. Saupoudrer de féta.
3. Cuire au four à 350 °F (180 °C) pendant 1 ½ à 2 heures jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et le fromage, légèrement bruni.