



Gratin de Pommes de Terre revisité

Amandine__cuisine



Bonjour à tous!!!

Et surtout bonne année!!!

Pour commencer 2016, j'ai succombé à la mode des plats revisités. Je me suis lancé dans un gratin de pomme de terre aussi bon que beau!! Eh oui!! Il fait son petit effet quand on le pose sur la table. Super simple à réaliser, il vous faut:

- un moule à manqué
- des pommes de terre
- du bouillon de légumes
- des lardons
- des oignons

Couper les oignons et faites les revenir avec les lardons. Pendant ce temps, couper à la mandoline (ou à la main, mais c'est long et moins régulier) des tranches de pommes de terre.

Placer les dans le moule en formant une rosace.





Parsemer les lardons et les oignons. Mouiller à hauteur avec le bouillon. Enfourner pour un heure à 180°.



Déguster chaud!! Duper bon, super simple!! Top pour un déjeuner en famille sans soucis!!!!
A bientôt
Amandine

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr