

POMMES DE TERRE SAVOYARDES



INGRÉDIENTS

(pour 4 personnes)

600 g	de pommes de terre à chair farineuse (emballage bleu)
1	oignon
80 g	de lard en tranches
Un peu	de beurre
À volonté	des herbes hachées (basilic, marjolaine, persil, sauge, ciboulette)
40 g	de fromage râpé
4 dl	de bouillon

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 200 °C.

Laver les pommes de terre crues, les éplucher et les entailler de côté tous les 3 mm sans les couper entièrement.

Appuyer avec précaution sur les pommes de terre avec la paume afin qu'elles s'écartent.

Badigeonner un plat à gratin plat avec un peu de beurre et y poser les tranches de lard.

Hacher l'oignon et le répartir sur le lard.

Mettre les pommes de terre dans le plat à gratin, répartir les herbes hachées dessus et remplir de bouillon jusqu'à la moitié.

Faire cuire au four à couvert à 200 °C pendant environ 40 minutes.

Saupoudrer de fromage râpé et faire gratiner brièvement jusqu'à ce que les rondelles de pommes de terre brunissent.

