

. Gratin de pommes de terre .



Ingrédients pour 2-3 personnes :

- 1 c.à.c d'huile
- 1 échalote
- 1 oignon
- 1 pincée de curry
- 10 cl de crème liquide
- 10 g de beurre
- 2 pincées de muscade
- 4 tranches de poitrine fumée
- 500 g de pomme de terre charlotte
- 500 ml de lait
- Sel, poivre

- Laver puis peler les pommes de terre, les couper en fines rondelles, réserver
- Éplucher et ciseler finement l'oignon et l'échalote. Détailler les tranches de poitrines fumées
- Faire revenir dans l'huile les tranches de poitrine ainsi que l'oignon et l'échalote, saupoudrer de curry
- Porter le lait à frémissement avec l'assaisonnement, puis y plonger les rondelles de pomme de terre
- Laisser cuire 10 minutes toujours à feu doux en surveillant et en mélangeant
- En fin de cuisson ajouter les ingrédients revenus à la poêle et égouttés, poursuivre quelques minutes
- Dans un moule à gratin légèrement beurré y verser la préparation en retirant un peu de lait avant
- Napper de crème liquide aromatisée avec de la muscade puis enfourner à 180°C th. 6 pendant 30 minutes

