

DFM 930 CHAUD DEVANT 2021
«Les Bons Petits Plats de Francette»
GRATIN DE POMMES DE TERRE AU MONT-D'OR

Préparation : 20min, Repos : 20min, Cuisson : 2h, Pour 4 personnes.

Ingrédients : 1 Mont d'or petit format (environ 500g), 6 pommes de terre de taille moyenne, 2 tranches fines de poitrine fumée de $\frac{1}{2}$ cm d'épaisseur, 1 oignon moyen, 20cl de crème liquide, 1 gousse d'ail, 8cl de vin blanc, beurre pour le plat, sel, poivre.

Ustensile : une mandoline

Réalisation :

Faites chauffer 20cl de crème liquide dans une petite casserole puis ajoutez la gousse d'ail épluchée et écrasée. Laissez infuser 20min hors du feu.

Pelez les pommes de terre et coupez-les en tranches fines de 2mm, à l'aide d'une mandoline. Salez et poivrez.

Préchauffez le four à 180°C. Détaillez les tranches de poitrine fumée en lardons, épluchez et émincez l'oignon. Faites revenir le tout à la poêle quelques minutes.

Dans un plat à gratin préalablement beurré, répartissez une couche de pommes de terre, puis le mélange lardons-oignons et terminez avec les pommes de terre restantes. Versez la crème infusée ainsi que le vin blanc.

Enfournez pour 1h30 environ, en couvrant à l'aide d'une feuille de papier aluminium en cours de cuisson, afin de garder les pommes de terre moelleuses. Quand elles sont quasiment cuites, ajoutez le Mont d'or coupé en tranches et laissez cuire à découvert environ 10min supplémentaire.