

Gratin de pommes de terre à l'ancienne



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Le temps se rafraîchit un peu plus chaque jour et nous prenons plaisir à cuisiner de bons petits plats qui réchauffent !

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 200 g de lardons fumés
- 1 verre de lait
- 25 cl de crème fraîche épaisse
- 20 g de beurre
- 100 g de fromage râpé
- 2 jaunes d'oeufs
- 1 cc d'origan
- sel
- poivre

Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez les pommes de terre. Faites-les cuire dans un grand volume d'eau bouillante pendant 20 minutes.
- 2 Faites rissoler les lardons à sec dans une poêle.
- 3 Passez les pommes de terre au presse purée. Incorporez le lait, la crème, les jaunes d'oeufs, les lardons, l'origan et la moitié du fromage râpé. Salez et poivrez.
- 4 Versez cette préparation dans un plat allant au four. Saupoudrez un peu de fromage râpé et de noisettes de beurre et faites gratiner au four à 220°C (th.7-8) pendant 20 minutes.
- 5 Servez ce gratin accompagné d'une salade verte. Bon appétit !

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

