

## Gratin de pommes de terre au lard



Plat **Facile**

**Pour** : 6 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 60 mn

*Choisissez pour cette recette des pommes de terre à chair fondante, qui tiennent bien à la cuisson. Cette recette a été élaborée par Jean-Pierre Coffe, dans son livre « Ce que nous devons savoir sur la pomme de terre », aux éditions Plon.*

### Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre à gratin
- 200 g de poitrine fumée
- 3 oignons
- 50 g de beurre
- 50 cl de bouillon de boeuf ou de volaille
- 2 pincées de noix de muscade
- 10 tours de moulin à poivre

### Préparation

- 1 Préchauffez votre four à 180° (th. 6).
- 2 Pelez et lavez les pommes de terre puis coupez-les en tranches de 3 mm d'épaisseur.
- 3 Beurrez un plat à gratin et disposez au fond une couche de pommes de terre. Parsemez de lardons et d'oignons finement émincés. Continuez ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par une couche de lardons.
- 4 Arrosez le plat avec le bouillon chaud puis parsemez de noisettes de beurre et enfournez pendant 1 heure.
- 5 Piquez une lame de couteau dans le plat afin de vérifier le degré de cuisson des pommes de terre.
- 6 Servez bien chaud, accompagné d'une salade verte.

Proposé par

**Pommes de terre de France**



Les Pommes de Terre de France vous proposent des recettes pour tous les goûts : grands classiques ou insolites, vous trouverez de quoi ravir tous les gourmands. Découvrez aussi des conseils pour bien cuisiner la pomme de terre et choisir la variété la plus adaptée au plat que vous allez préparer.

Retrouvez de savoureuses recettes de pommes de terre sur [www.recette-pomme-de-terre.com](http://www.recette-pomme-de-terre.com) et toutes les infos sur la pomme de terre sur [www.cnipt-pommesdeterre.com](http://www.cnipt-pommesdeterre.com)

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

