

Gratin de pommes de terre aux fromages



Plat **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 20 mn

Le temps se rafraîchit... Et, il vous reste quelques morceaux de fromage dans le réfrigérateur ! Que diriez-vous d'allier l'utile à l'agréable en réalisant un petit gratin ?

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre nouvelles
- 100 g de lardons fumés
- 1 oignon
- 1 verre de vin blanc
- 25 cl de crème fraîche
- 1 assortiment de fromages - brie, fourme d'ambert, chèvre sec, camembert

Préparation

- 1 Faites revenir les lardons dans une poêle à sec en les retournant de temps en temps. Réservez.
- 2 Pendant ce temps, pelez, lavez et hachez l'oignon. Faites-le revenir dans la même poêle pendant quelques minutes. Versez-y le vin blanc et laissez-le s'évaporer. Réservez. Faites cuire les pommes de terre à la vapeur et pelez-les.
- 3 Coupez tous les fromages en lamelles. Coupez les pommes de terre en rondelles. Dans un plat à gratin mettez les pommes de terres, l'oignon, les lardons et la crème. Remuez et étalez la préparation.
- 4 Recouvrez celle-ci de lamelles de fromage. Mettez votre plat à gratiner dans le four 20 minutes à 220°C (th.7-8). Servez aussitôt avec une salade verte ou une salade de tomates ! 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

