

Gratin de pommes de terre aux gésiers



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 15 mn

Cette petite recette rapide est proposée par Fleury Michon sur les barquettes d'émincés de gésiers. Elle m'a tentée et je l'ai testée.... Pas mal du tout...

Ingrédients

- 150 g de gésiers
- 150 g de lardons
- quelques pommes de terre
- 2 oignons
- huile d'olive
- gruyère râpé
- 100 ml de crème fraîche
- 1 salade

Préparation

- 1 Cuire les pommes de terre dans de l'eau salée ou à la vapeur et les couper à la fin de la cuisson en rondelles. Pendant ce temps, faire revenir les oignons en lamelles puis ajouter les lardons et les émincés de gésiers.
- 2 Disposer dans un plat allant au four ou dans des plats individuels, les rondelles de pommes de terre, puis la crème fraîche, puis le mélange lardons et gésiers. Renouveler l'opération une fois.
- 3 Saupoudrer le tout de gruyère râpé. Mettre au four chaud pendant 15 minutes à 200°C.
- 4 Préparer une bonne salade. Déguster le tout. Vous allez vous régaler!

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "**LA GUILLAUMETTE**". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

