

Pommes de terre à la florentine

Accompagnement **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 20 mn**Cuisson** : 1 h*Dégustez avec une salade verte.*

Ingrédients

- 500 g de pommes de terre
- 250 g de parmesan
- 250 g de ricotta
- farine
- beurre
- 1 cube de bouillon

Préparation

- 1 Pelez, lavez et coupez les pommes de terre en rondelles. Mélangez 2 cuillères à soupe de farine à la moitié de parmesan. Saupoudrez-en les pommes de terre et mélangez soigneusement.
- 2 Dans un plat allant au four, mettez une couche de pommes de terre farinées. Recouvrez chaque couche de pommes de terre par un peu de farine et de parmesan. Poivrez. Disposez quelques noisettes de beurre.
- 3 Recommencez jusqu'à épuisement des pommes de terre. Disposez la ricotta sur la dernière couche de pommes de terre.
- 4 Préchauffez votre four à 200°C, thermostat 7.
- 5 Préparez 3/4 de litre de bouillon et versez-le pour qu'il recouvre à peine la dernière couche de pommes de terre.
- 6 Enfournez 1 heure.

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

