

Pommes de terre boulangère

Ingrédients pour 6 personnes

1.500kg de pommes de terre
3 gros oignons
150gr de lardons
60 gr de beurre
1 l de bouillon de bœuf
2 feuilles de laurier
Sel, poivre



La recette

1/Épluchez, lavez et coupez les pommes de terre en fines rondelles puis épluchez les oignons et les émincer en lamelles.
2/Beurrez un plat à gratin et répartir les pommes de terre, les lardons et les oignons en couches successives. Assaisonnez Arrosez de bouillon Disposez les feuilles de laurier et quelques parcelles de beurre
3/Cuire au four chaud à 200° pendant 45 mn environ

En fin de cuisson, le dessus du gratin doit être doré Servez aussitôt

La bonne recette de gütoune