

# 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