



Pommes de terre
Pommes boulangères



55 min 15 min 40 min **0** **415**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

1.5 kg **Pomme(s) de terre**
400 g **Oignon(s)**
1 litre(s) **Bouillon de légumes**
30 g **Beurre**
1 c. à soupe **Huile d'arachide**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Eplucher les pommes de terre, les émincer en fines rondelles et les passer sous l'eau froide.
- 2 Eplucher les oignons et les émincer en fines lamelles.
- 3 Réchauffer le bouillon dans une casserole.

Étape 2

Préparation du gratin

- 1 Faire chauffer dans une poêle le beurre avec l'huile et y faire revenir pendant 10 minutes les oignons et les pommes de terre. Saler et poivrer.
- 2 Remplacer le beurre et l'huile par de la graisse d'oise pour plus de saveurs.
- 3 Disposer en couches les pommes de terre et les oignons dans un plat légèrement beurré.
- 4 Recouvrir à hauteur les pommes de terre avec le bouillon.

Étape 3

Cuisson

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7) pendant 40 minutes.
- 2 Si les pommes de terre dorent trop vite, recouvrir le plat avec du papier aluminium.