

Pommes de terre à la hongroise



Pour 4 personnes:

- 800 g de pommes de terre
- 2 tomates
- 2 petits oignons
- 1 gousse d'ail
- 1 cs d paprika
- 40 cl de bouillon de volaille ARIAKE (ou réalisé avec 1 cube 1/2)
- 2 brins de thym
- 1 feuille de laurier
- 3 cs d'huile d'olive
- sel, poivre

Préchauffer le four à 180°.

Peler et couper les pommes de terre en rondelles de 3-4 mm d'épaisseur. Rincer celles-ci et les éponger sur un linge.

Inciser les tomates en croix et les plonger dans l'eau bouillante 30 sec afin de les peler facilement. Les épépiner et les concasser.

Préparer le bouillon de volaille.

Peler et hacher les oignons et l'ail. Les faire revenir dans une sauteuse avec l'huile d'olive. Saupoudrer de paprika. Hors du feu, ajouter les tomates et les rondelles de pommes de terre. Saler et poivrer.

Répartir la préparation dans un plat à gratin et mouiller de bouillon à hauteur. Déposer le thym et le laurier.

Enfourner et laisser cuire 1h20-30, selon les fours (surveiller les dernières minutes, le gratin ne doit pas se dessécher) .



<http://quandnadcuisine.over-blog.com/>