

Pommes de terre gratinées au thym et au fromage



La recette est prévue pour 6 mais je peux vous dire qu'à 4 le plat se vide très vite!

- 1 kg de pommes de terre pelées
- 30 cl de crème liquide
- 2 gousses d'ail
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 1/2 cc de poivre noir concassé
- 1 cs de romarin thym frais ciselé
- 40 g de parmesan râpé
- sel

Préchauffer le four à 180°. Beurrer un plat à gratin.

Couper les pommes de terre en lamelles fines (le robot est parfait pour cela!). Mélanger la crème, l'ail écrasé, les cubes de bouillon émiettés, le poivre et le thym.

Disposer 1/4 des pommes de terre dans le plat en les faisant se chevaucher, napper d'1/4 du mélange à la crème et répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

Tasser les pommes de terre à l'aide d'une cuillère en bois puis saupoudrer de parmesan.

Couvrir d'une feuille de papier alu et enfourner. Au bout d' 1h, retirer l'alu et poursuivre la cuisson pendant 20 min jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres et bien dorées. Laisser reposer 10 min et servir.



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