



GRATIN SAVOYARD

Ingrédients pour 4 personnes :

300 g de pommes de terre
10 cl de vin blanc sec
½ échalote
1 gousse d'ail
4 cs de crème fraîche
9 tranches de bacon
4 tranches de fromage à raclette

Préparation

Préchauffez votre four à 210°.

Lavez les pommes de terre, épluchez-les et tranchez-les le plus finement possible. Découpez l'échalote en petits morceaux, les tranches de bacon en fines lanières, et le fromage à raclette en petits dés. Réservez.

Dans une casserole, versez le vin blanc et l'échalote émincée. Faites chauffer quelques minutes puis ajoutez la crème et faire réduire. Réservez.

Frottez le fond des cocottes avec l'ail puis répartissez des tranches de PDT, des lanières de bacon, des dés de raclette et ainsi de suite jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminez par du fromage pour qu'il fonde à la cuisson. Répartissez environ 3 cs de préparation de vin blanc dans chaque cocotte, et enfournez à four chaud pendant 30 minutes environ.

Bon appétit !