



Plats d'accompagnement

## **Pommes de terre en tranches avec ail, fromage râpé et thym**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

4 pommes de terre  
4 gousses d'ail  
80 grammes de fromage (geraspt)  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
2 brins thym  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Préchauffez le four à 200°C.

Cuisez les pommes de terre à point dans de l'eau salée. Égouttez et épluchez les pommes de terre.

Coupez-les en tranches de 1 cm d'épaisseur. Ciselez l'ail.

Disposez les tranches de pomme de terre dans un plat à four et aspergez d'huile. Saupoudrez-les ensuite avec le fromage râpé et l'ail. Salez et poivrez.

Enfournez le plat et laissez cuire 7 minutes, ou jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu et légèrement brun.

Terminez par quelques branchettes de thym et servez à table.

