



Les plats principaux

Kickoff gratin avec soupe à la tomate

Pour 4 personnes.

Ingrédients

800 grammes de tranches de pommes de terre (précoupées)
2 blancs de poireau (en anneaux)
300 grammes de fromage (râpé)
1 chili rouge (finement hachés)
2 oignons (finement hachés)
500 millilitres de velouté de tomates
150 grammes dés de jambon
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Faites revenir l'oignon et le piment dans un peu de beurre. Ajoutez le poireau et faites cuire un peu ensemble. Salez et poivrez.

Mélangez tout aux rondelles de pommes de terre. Ajoutez le jambon et la boîte de soupe et mélangez bien.

Versez le mélange dans un plat à four graissé et saupoudrez avec le fromage. Enfournez 30 minutes jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Ustensiles de cuisine

four

