



Les plats principaux
Plats d'accompagnement

Gratin de pommes de terre au lard

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 kilogramme de pomme de terre
200 grammes de lard fumé (coupé en dés)
2 1/2 décilitres de crème
100 grammes de parmesan (geraspt)
poignée persil (finement haché)
noix de muscade
beurre
poivre
sel

Méthode de préparation

Épluchez les pommes de terre, faites-les cuire 20 minutes à l'eau salée, puis laissez-les refroidir un peu.

Pendant ce temps, préchauffez le four à 180°. Beurrez un plat allant au four.

Coupez les pommes de terre en lamelles. Disposez-les dans le plat en alternant avec les dés de lard.

Arrosez de crème et assaisonnez de poivre, sel et noix de muscade. Saupoudrez de fromage et enfournez 25 minutes.

Décorez de persil avant de servir.

Ustensiles de cuisine

Four

