Betty Bossi

Gratin de pommes de terre

Préparation et cuisson: env. 25 min
Gratinage: env. 1 heure
Pour un large plat à gratin d'env. 2 litres

1 gousse d'ail, partagée en long
un peu d'huile d'olive
800 g de pommes de terre à chair farineuse
1½ cc de sel, un peu **de poivre**
2 dl de bouillon de légumes
3 dl de lait
180 g de crème acidulée
1 gousse d'ail, pressée
½ cc de sel
qques graines de coriandre, écrasées fin

1. Frotter à l'ail et graisser le plat à gratin.
2. Détailler les pommes de terre en fines tranches directement dans le plat, assaisonner.
3. Pour la liaison: bien mélanger les autres ingrédients, verser sur le gratin.
4. Gratinage: env. 1 heure au milieu du four préchauffé à 180 °C.

Par personne: lipides 19 g, protéines 8 g, hydrates de carbone 41 g, 1545 kJ (369 kcal)

Suggestion: le gratin peut aussi être servis en garniture d'une viande cuite à basse température. Préparer le gratin et le gratiner comme ci-dessus, sortir du four, couvrir d'une feuille d'alu. Faire baisser la température du four à 80 °C en laissant la porte entrouverte. Mettre au four le gratin couvert d'alu et la viande, cuire celle-ci à basse température selon la recette.

Recette Betty Bossi
Délicieuses garnitures / 2005
© Betty Bossi Editions SA
www.bettybossi.ch