



Gratin de pommes de terre et lardons



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 kilogramme de pommes de terre
1 trait de lait
beurre
sel et poivre
noix de muscade
1 gros chou-fleur (en bouquets)
1 oignon (émincé)
100 grammes de lardons fumés
1 cuillère à thé d'herbes de Provence
100 grammes de fromage râpé

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 200 °C.
- 2.** Faites cuire les pommes de terre et égouttez-les. Ajoutez un trait de lait et une noisette de beurre et écrasez-les pour obtenir une purée fine. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade.
- 3.** Entre-temps, faites cuire les bouquets de chou-fleur dans de l'eau légèrement salée.
- 4.** Faites fondre une noisette de beurre dans une poêle et faites-y revenir l'oignon émincé et les lardons jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Ajoutez les herbes de Provence.
- 5.** Mettez le chou-fleur et les lardons dans un plat allant au four.
- 6.** Disposez la purée par-dessus.
- 7.** Saupoudrez de fromage râpé.
- 8.** Faites cuire 20 minutes au four préchauffé.