

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 cuillerée 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.**