



Gratin de pomme de terre au camembert et noix

UNE RECETTE DE STEF

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 1 oignon rouge
- 3 tranches de lard fumé
- 100 gr de cerneaux de noix
- 1 gousse d'ail
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 1 camembert
- Herbes (romarin, Cerfeuil...)
- beurre pour le plat
- Sel et poivre

Préparation

- Épluchez l'oignon, coupez-le en tranches fines.
- Faites rissoler le lard coupé en morceaux dans une poêle sans ajouter de matière grasse.
- Égouttez-les sur du papier absorbant.
- Lavez et épluchez les pommes de terre, les coupez en tranches fines.
- Préchauffez votre four à 180°C.
- Frottez avec la
- gousse d'ail le fond d' un plat à gratin ensuite beurrez-le.
- Faites une couche de pommes de terre, ajoutez une couche avec la moitié des oignons, parsemez de lardons et de cerneaux de noix
- grossièrement concassés.
- Faites une nouvelle couche de pommes de terre, ajoutez une couche avec les oignons et
- lardons restants, terminez par une couche de pommes de terre.
- Versez la crème, salez, poivrez.
- Coupez le camembert en deux dans l'épaisseur.
- Déposez les deux moitiés sur le gratin, côté croûte vers l'extérieur.
- Ajoutez quelques cerneaux de noix, et quelques herbes.
- Enfournez et faites cuire environ 50 minutes jusqu'à ce que le gratin soit bien doré.
- Vérifiez la cuisson des pommes de terre avec la pointe d'un couteau.