



Gratin de pommes de terre au thym et au parmesan

LA CUISINE DE BOOMY

Pour 5 pers

- 1 kg de pommes de terre
- 300 ml de crème liquide à 15 % de mg
- 2 gousses d'ail
- 2 cubes de bouillon de volaille
- 60 gr de parmesan
- sel, poivre
- thym

Éplucher les pommes de terre, les laver et les couper en fines lamelles.

Mettre la crème dans un petit saladier.
Rajouter l'ail pressé, les cubes de bouillon émiettés, le sel, le poivre et le thym.
Mélanger.

Préchauffer votre four à 180°.

Faire une couche de pommes de terre dans le fond d'un plat à gratin en les chevauchant légèrement.

Napper les pommes de terre de crème.

Recommencer ces 2 étapes jusqu'à épuisement des ingrédients.

J'ai pu faire 3 couches, le nombre de couches dépendra évidemment de la taille de votre plat à gratin.

Tasser les pommes de terre à l'aide d'une cuillère en bois.
Saupoudrer de parmesan.

Couvrir d'une feuille de papier aluminium et enfourner pour 45 min à 1 heure.

Une fois les pommes de terre cuits retirer le papier aluminium et prolonger la cuisson 15 minutes.

Laisser reposer 10 minutes puis servir immédiatement.