

Gratin de pommes de terre islandais

Pour 4 personnes

500g de pommes de terre spéciales gratin - 1 gros oignon - 4 c à s de beurre - 200g de cheddar râpé - 200g de lait - 2 œufs - 2 c à s de farine - gros sel, poivre et thym séché.

Epluchez les pommes de terre et coupez-les en 2 puis faites-les cuire dans un grand volume d'eau salée bouillante. Egouttez et coupez-les en tranches épaisses.

Pelez l'oignon et émincez-le. Garnissez un moule avec 2 c à s de beurre.

Tapissez d'une couche de tranches de pommes de terre et éparpillez un peu d'oignon et parsemez d'un peu de cheddar. Couvrir d'une autre couche de pommes de terre, d'oignons et de cheddar, ainsi de suite pour terminer avec une couche de pommes de terre.

Fouettez le lait avec les œufs, la farine, le sel, le poivre et le thym. Versez ce mélange sur les pommes de terre, saupoudrez du reste de fromage et répartissez le reste de beurre.

Faites cuire au four, préchauffé à 180 ° (th 6-7) environ 45 min jusqu'à ce que tout soit doré.

