

GRATIN DE POMMES DE TERRE - CAMEMBERT - LARDONS

[La cuisine de Laëty](#)

la-super-cuisine-de-laety.over-blog.com

Ingrédients : (6 personnes)

- 1kg de Pommes de Terre
- 200ml Crème Liquide
- 240g Camembert
- 180g Lardons fumés râpés
- > 2 Oignons
- > Sel + Poivre
- > 1cc Fond de Veau

Recette :

- > Eplucher les Pommes de Terre
- > Cuire les Pommes de Terre dans une casserole d'eau salée
(Cuisson au Cookeo : 18min Sous Pression)
- > Emincer les oignons
- > Couper les Pommes de Terre cuites en rondelles
- > Disposer une couche avec les rondelles de Pommes de Terre dans un plat allant au four
- > Parsemer les oignons sur les pommes de terre
- > Parsemer avec les lardons râpés
- > Mélanger la crème liquide avec le fond de veau
- > Verser la crème liquide dans le plat
- > Remettre une couche de Pommes de Terre, de lardons râpés et d'oignons
- > Assaisonner Sel + Poivre
- > Couper le camembert en morceaux et les placer sur le dessus du plat
- > Enfourner 45min à 200°C