

Gratin de pomme de terre au maroilles

● **Difficulté** : Facile

● **Préparation** : 15 min / **Cuisson** : 30 min

Ingrédients pour 4 personnes :

- 1 Maroilles
- 6 pommes de Terre
- 40 cl de crème fraîche liquide
(ou 3/4 C à S creme épaisse pour un resultat plus cremeux)
- 100 g de gruyère râpé
- Sel / Poivre
- 100 g de Lardons (nature ou fumés)
- 1 cuil à soupe d'oignon

Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (Th.6)

Faire revenir les lardons à la poêle, sans ajouter de matière grasse avec l'oignon. Réserver.

Peler et couper les pommes de terre en rondelles (ou en cube, des rondelles fines sont mieux si vous faites tout cuire en même temps dans la suite de la recette) comme dit dans astuce, vous pouvez faire cuire les pommes de terre avant, chose que j'ai faite).

Disposer une partie des pommes de terre, des oignons et des lardons dans un plat à gratin.

Couper des petits cubes de Maroilles et les disposer sur la 1ere couche de pommes de terre

Finir de disposer le reste de pommes de terre, et lardons

Remettre une autre couche de petits cubes de Maroilles

Saler et poivrer.

Verser la crème liquide dans le plat

Recettes de Caline

Parsemer de gruyère râpé, enfourner pendant 30 min.

ASTUCE

Pour un gratin plus rustique, cuire les pommes de terre à l'eau puis les couper en cubes. Réduire alors le temps de cuisson.

Ce gratin est également délicieux sans lardons.