

Gratin de poulet et pommes de terre

Difficulté : Facile

Préparation : 25 min / Cuisson : 50 min env.

Ingrédients pour 4 personnes :

500 g de blancs ou filet de poulet	2 cuil à café d'ail semoule
600 g de pommes de terre une fois épluchées	1 noix de beurre
1 oignon	1 cuil à soupe d'huile d'olive
20 cl de crème liquide	Emmental râpé
2 œuf	Sel & poivre

Préparation :

Epluchez et coupez les pommes de terre en petits cubes.

Dans une sauteuse faire fondre une noix de beurre et 1 cuil à soupe d'huile et faites cuire les pommes de terre à couvert jusqu'à ce qu'elles soient fondantes

Coupez le poulet en petits morceaux.

Epluchez et émincez le plus finement possible l'oignon.

Dans une poêle légèrement huilée, faites revenir l'oignon jusqu' à ce qu'il soit translucide.

Ajoutez le poulet et faites- le dorer

Salez, poivrez puis réserver.

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6).

Une fois que les pommes de terre sont cuites, répartissez la préparation poulet/oignon dans un plat à gratin.

Versez par dessus les pommes de terre.

Battez les oeufs en omelette avec la crème et l'ail, salez, poivrez puis versez sur les pommes de terre.

Parsemez d'emmental râpé

Enfourner pour environ 20 min.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!