

*Pommes de terre*

# Gratin de pommes de terre au lard


**1h50**
**20 min**
**1h30**
**0**
**304**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

 Ingrédients  
pour 8 personnes

**Ingrédients pour le gratin de pommes de terre**

2 kg **Pomme(s) de terre**  
 400 g **Lard fumé**  
 1 **Oignon(s) rouge(s)**  
 50 g **Crème fraîche épaisse**  
 1 **Herbes de Provence**  
 1 **Sel**  
 1 **Poivre**  
 1 **Piment d'Espelette**

**Étape 1**

## Préparation du gratin

- 1 Éplucher et émincer l'oignon rouge. Réserver dans un saladier.
- 2 Éplucher et tremper les pommes de terre dans l'eau.
- 3 Beurrer un plat allant au four.
- 4 Sortir les pommes de terre de l'eau et bien les essuyer avec du papier absorbant.
- 5 Couper les pommes de terre en deux dans la longueur puis les trancher à la mandoline. Réserver les pommes de terre.
- 6 Chemiser le plat à gratin, sans chevaucher les tranches, en laissant une partie dépasser pour recouvrir le plat.
- 7 Ajouter les tranches de pommes de terre en essayant de ne pas trop les superposer.
- 8 Ajouter un peu d'oignon rouge sur les pommes de terre. Saler, poivrer, puis parsemer d'herbes de Provence et de noix de muscade.
- 9 Continuer d'alterner des couches de pommes de terre et des couches d'oignons et d'épices.
- 10 Tasser le tout avec la main sur la dernière couche de pommes de terre, et assaisonner une dernière fois.

- 11 Replier les tranches de lard pour fermer le gratin.
- 12 Tasser encore une fois et saupoudrer d'herbes de Provence.
- 13 Préchauffer le four à 200°C(Th.6-7).

## Étape 2

### Cuisson du gratin

- 1 Enfourner le plat pendant 1h30 de cuisson.
- 2 Quand le gratin a commencé à colorer, déposer une feuille de papier aluminium.
- 3 A la fin du temps de cuisson, sortir le gratin du four.

## Étape 3

### Dressage

- 1 Vérifier que les pommes de terre sont bien moelleuse. Remettre l'aluminium et un torchon sur le gratin et tasser avec les mains en insistant sur les bords.
- 2 Au choix, présenter dans le plat de cuisson ou démouler le gratin. Pour cela, placer une grande assiette retournée sur le plat, retourner, puis enlever le plat.
- 3 Avant de servir, ajouter un peu de crème fraîche et une pincée de piment d'Espelette.