

Mes Pommes de terre Boulangères

INGRÉDIENTS POUR 4 À 5 PERSONNES (PLAT À GRATIN DE 30 PAR 20 CM)

- 9 pces de pommes de terre (Agria ou Bintje) de forme oblongue
- 2 gros oignons blancs (oignons doux)
- 20g de beurre
- 1 gousse d'ail
- 1 bouquet de thym
- 2 feuilles de laurier
- 1 litre de très bon bouillon de bœuf

PRÉPARATION:

Éplucher et émincer finement les oignons. Les faire suer au beurre dans une casserole, couvrir, puis cuire durant 5 minutes à feu doux.

Pendant ce temps, frotter un plat à gratin avec la gousse d'ail, laver et éplucher les pommes de terre.

Tailler les pommes de terre en fines rondelle, en les gardant entières. Les ranger bien serrées sur les oignons dans le plat à gratin et couvrir de bouillon de bœuf, saler très légèrement.

Attention à l'assaisonnement!

Si votre bouillon est déjà salé, ce n'est pas nécessaire de réassaisonner!! Le bouillon va réduire et les goûts vont se concentrer...

Glisser quelques branches de thym et les feuilles de laurier entre les pommes de terre afin de bien parfumer le tout. Recouvrir d'une feuille d'aluminium et enfourner dans un four préchauffé à 160C° pendant 1 heure environ.

Jusqu'ici tout peut être réaliser quelques heures à l'avance (voire la veille) et sortir le plat du four couvert d'aluminium. Une demi-heure avant de passer à table, remettre le plat dans le four et terminer la cuisson.

Retirer la feuille d'aluminium, augmenter la température du four à 195C° et terminer la cuisson en arrosant de temps à autre pour que les pommes de terre prennent une belle coloration.