

GRATIN DE POMMES DE TERRE ET TOMATES AU REBLOCHON

<http://toutlemondeatabl.canalblog.com/>



INGREDIENTS pour un 4 personnes :

- 9 à 10 tomates roma
- 8 ou 9 pommes de terre charlotte (ou à chair ferme) , ou des anabelles de taille moyenne
- 1 gros oignon jaune
- 1/2 reblochon fermier
- 10 cl de vin rosé
- 10 cl de crème liquide entière
- sel
- poivre
- huile d'olive
- 1 belle branche de thym frais

Laver et éplucher les pommes de terre et les faire cuire à la vapeur (cocotte minute pour moi) pendant 12 min à partir du moment où la soupape tourne . (temps à adapter à votre appareil de cuisson , à la taille des pommes de terre aussi) .

Pendant ce temps , laver et couper les tomates en rondelles d'environ 1/2 cm d'épaisseur (pas plus) . Emincer l'oignon en fines lamelles et les enrober d'un peu d'huile d'olive .

Quand les pommes de terre sont cuites , les sortir de la cocotte et les laisser légèrement refroidir (pour ne pas se brûler!) . Les couper en tranches d'environ 1/2 cm d'épaisseur . Couper le reblochon en tranches fines puis les recouper pour avoir des morceaux d'environ 2x3 cm .

Montage :

Dans un plat à gratin (pour moi un plat carré de 20x20) , ranger verticalement une rondelle de tomate , puis une rondelle de pomme de terre puis un morceau fin de reblochon . Recommencer en alternant les éléments en faisant des rangées jusqu'à épuisement des ingrédients .

Saler légèrement , poivrer généreusement puis ajouter les oignons émincés et huilés en les dispersant sur le dessus des légumes . Ajouter le vin rosé et la crème liquide . Effeuille le thym sur le dessus du plat . Enfourner à 200 °C pendant 15 min environ .

Déguster chaud avec une salade verte pour un repas du soir , ou avec une viande rouge pour un repas de midi par exemple .

Verdict : les assiettes ont été mangées plus vite qu'il ne faut pour le dire ! un vrai succès pour un plat simple mais très goûteux ! J'ai utilisé des tomates et des pommes de terre du jardin . J'ai pris des roma parce qu'elles étaient du même calibre que mes pommes de terre .

Pour avoir un aspect visuel plus harmonieux , il faut essayer de prendre des tomates et des pommes de terre de même gabarit .