

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

POMMES BOULANGÈRE DE STEPHANE DECOTTERD

Pour 4 personnes :

9 pommes de terre Bintje (ou Agata comme dit le chef) - 2 gros oignons blancs - 20g beurre - 1 gousse d'ail - Thym - 2 feuilles de laurier - 1 litre de bouillon de boeuf ou à défaut de bouillon de volaille -

Eplucher et émincer finement les oignons. Fondre le beurre et faire suer les oignons dans une poêle, couvrir et cuire 5 minutes à feu doux. Réserver.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Passer la gousse d'ail épluchée sur le fond et les bords du plat à gratin. Le beurrer légèrement. Eplucher les pommes de terre, les laver, les essuyer. Déposer au fond du plat les oignons. Découper les pommes de terre en fines rondelles en les gardant entières. Les ranger dans le plat en les serrant (pas facile pour moi mon plat était plus grand que celui du chef). Couvrir de bouillon, saler. Glisser le thym, les feuilles de laurier.

Recouvrir le plat de papier alu. Enfourner et cuire pendant ~1h30. Ôter la feuille de papier alu, augmenter la chaleur du four à 195°-200°. Laisser dorer les pommes de terre en les arrosant. Sachez qu'une partie de la recette peut être préparée d'avance, alors [rendez-vous chez le chef pour voir ses astuces.](#)

Nous, nous les avons dégustées avec de la saucisse de Morteau et d'une salade verte. Un bon plat revigorant.