

Gratin de pommes de terre *au bacon*



Pour 4 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 45 minutes

- 1 kg de pommes de terre à chair ferme
- 200 g de dés de bacon
- 1/2 oignon (gros)
- 30 cl de crème fraîche entière liquide
- 1/2 gousse d'ail
- Sel
- Poivre
- Beurre

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Émincez l'oignon en fines tranches.

Lavez les pommes de terre **non épluchées**. *Ne les lavez plus ensuite pour qu'elles conservent leur amidon qui donne du moelleux au gratin.*

Coupez les pommes de terre en rondelles (3-4 mm d'épaisseur). *Utilisez une mandoline ou le robot pour aller plus vite.*

Beurrez un grand plat à gratin et frottez-le avec la 1/2 gousse d'ail.

Répartissez une première couche de pommes de terre. Salez légèrement et poivrez. Recouvrez avec la moitié des dés de bacon. Éparpillez quelques lanières d'oignon. Recouvrez d'une couche de pommes de terre. Versez une partie de la crème fraîche liquide. Salez et poivrez. Répartissez le reste de dés de bacon et quelques lanières d'oignon. Recouvrez avec le reste de pommes de terre. Versez le reste de crème fraîche liquide.

Glissez au four pour 40 à 45 minutes.

Attendez 5 minutes avant de servir.

Accompagnez ce gratin d'une salade verte.