



Gratin normand au Camembert

★★★★★

Un gratin de pommes de terre au camembert pour changer de la tartiflette!

Type de plat	Plat principal
Cuisine	Française

Temps de préparation 20 minutes

Temps de cuisson 1 heure

Portions 4 personnes

Calories 589kcal

Ingrédients

- 1 kg pomme de terre
- 200 g lardons fumés
- 1 camembert
- 20 cl crème liquide animale ou végétale
- 1 oignon jaune
- 1 gousse ail
- sel et poivre
- beurre ou margarine

Instructions

1. Epluchez l'oignon et émincez-le. Pelez et dégermez la gousse d'ail. Epluchez les pommes de terre puis coupez-les en tranches fines (3 mm) à la mandoline de préférence. Déposez dans un saladier rempli d'eau froide.
2. Faites dorer les lardons dans une poêle chaude sans matière grasse. Frottez votre plat à gratin avec la gousse d'ail puis beurrez-le généreusement. Montez le gratin en alternant les couches de pommes de terre, oignons et lardons. Terminez en arrosant de 15 cl de crème liquide, salez et poivrez. Enfouez pour 40 minutes, cuisson à surveiller car le temps dépend de votre four: vérifiez la cuisson des pommes de terre avec la lame d'un couteau, elle doit s'enfoncer facilement.
3. Coupez le camembert en deux dans la hauteur et déposez-le sur le plat. Enfouez à nouveaux pour une quinzaine de minutes, jusqu'à ce que le fromage soit bien fondant et le gratin doré.

Nutrition

Calories: 589kcal | Carbohydrates: 48g | Protéines: 23g | Gras: 34g | Lipides saturés: 15g | Lipides trans: 1g | Cholestérol: 74mg | Sodium: 827mg | Potassium: 1308mg | Fibre: 6g | Sucre: 4g | Vitamine A: 488IU | Vitamine C: 51mg | Calcium: 259mg | Fer: 2mg