

Gratin de pommes de terre savoyard aux lardons au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 50 min	Durée : 60 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 12	Etapas : 12	Astuces : 14	

Ingrédients

600G d'eau
1 cube de bouillon de poule
700G de pomme de terre
50G de gruyère
1 gousse d'ail
250G de lardons
1 pincée de sel
1 pincée de poivre
1 pincée de noix de muscade
1 oignon
1/2 Reblochon
20G d'huile

Etapas

Â»

Eplucher l'oignon, le couper en 2, le mettre dans le bol du thermomix et régler 7 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Ajouter les lardons et l'huile et régler 5 minutes à 70°C en fonction sens inverse sur la vitesse 2.

Â»

Réserver dans un plat allant au four.

Â»

Eplucher l'ail et la mettre dans le bol du thermomix sur la vitesse 5 pendant 5 secondes.

Â»

Ajouter l'eau et le cube de bouillon de poule dans le bol du thermomix.

Â»

Eplucher les pomme de terre et coupé les en rondelle de 4 mm.

Â»

Mettre les pomme de terre coupée en rondelles dans le panier, inserez le dans le bol du thermomix et régler 25 minutes sur 100°C sur la vitesse 2, mettre le gobelet sur la couvercle.

Â»

Préchauffer la four à 210°C.

Â»

Jeter l'eau du bouillon de poule.

Â»

Mettre le gruyère sur le mélange lardons, oignons. Verser les pomme de terre sur le gruyère.

Gratin de pommes de terre savoyard aux lardons au magimix

Â»

Couper le reblochon en tranches et déposer celui-ci sur les pomme de terre.

Â»

Enfourner 10 minutes.

Bon appétit. Miam ;)