

GRATIN DE POMMES DE TERRE ET TOMATES FACON BOULANGERE

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Très facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 30 min
- **Temps de cuisson** : 60 min
- **Calories** : Moyen
- **Pays** : France



Ingrédients pour 6 personnes

- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 oignons rouges ou jaunes finement émincés
- 1 kg de pommes de terre, épluchées et coupées en tranches fines
- 450 g de tomates fraîches coupées en tranches avec leur jus
- 115 g de parmesan frais râpé
- sel, poivre
- basilic
- 50 ml d'eau

Etapes de préparation

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Huilez généreusement un grand plat à gratin.
3. Disposez une couche d'oignon au fond du plat, puis une couche de pommes de terre et de tomates.
4. Arrosez avec un peu d'huile et saupoudrez de parmesan. Salez et poivrez. Répétez l'opération tant qu'il reste des légumes, en terminant par une couche de pommes de terre et de tomates entre croisées.
5. Ciselez les feuilles de basilic et dispersez-les dans les légumes sur le dessus, saupoudrez le tout de parmesan et arrosez avec un filet d'huile d'olive.
6. Versez l'eau sur le gratin et faites cuire au four pendant 1 h. Si le dessus commence à roussir, couvrez le plat avec du papier aluminium. Servir très chaud.

