

POMMES DE TERRE BOULANGERES EN EVENTAIL

- **Type de plat** : Garniture
- **Difficulté** : Difficile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 45 min
- **Temps de cuisson** : 20 min
- **Calories** : Elevée
- **Pays** : France



Ingrédients pour 5 personnes

- **9pcs de pommes de terre (Agrida ou Bintje) de forme oblongue**
- **2 gros oignons blancs (oignons doux)**
- **20g de beurre**
- **1 gousse d'ail**
- **1 bouquet de thym**
- **2 feuilles de laurier**
- **1 litre de très bon bouillon de bœuf**
-

Etapes de préparation

1. Éplucher et émincer finement les oignons. Les faire suer au beurre dans une casserole, couvrir, puis cuire durant 5 minutes à feu doux.
2. Pendant ce temps, frotter un plat à gratin avec la gousse d'ail, laver et éplucher les pommes de terre.
3. Beurrer légèrement le plat frotté à l'ail et y déposer les oignons. Tailler les pommes de terre en fines rondelles, en les gardant entières.
4. Les ranger bien serrées sur les oignons et couvrir de bouillon de bœuf, saler très légèrement. Attention à l'assaisonnement!
5. Si votre bouillon est déjà salé, ce n'est pas nécessaire de ré assaisonner!! Le bouillon va réduire et les goûts vont se concentrer...
6. Glisser quelques branches de thym et les feuilles de laurier entre les pommes de terre afin de bien parfumer le tout. Recouvrir d'une feuille d'aluminium et enfourner dans un four préchauffé à 160C° pendant 1 heure environ.

