

## POMMES SPIRALES FONDANTES

- **Type de plat** : Plat principal
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Bon marché
- **Temps de préparation** : 15 min
- **Temps de cuisson** : 1 h 05 min
- **Calories** : Moyen
- **Pays** : France



### Ingrédients pour 6 personnes

- **1 kg de pommes de terre à chair ferme**
- **2 gros oignons**
- **1 bouquet garni**
- **1/2 litre de bouillon de bœuf ou de volaille**
- **50 g de beurre**
- **sel, poivre. Thym frais**
- **20 g de parmesan râpé**

### Etapes de préparation

1. Préchauffez le four à th.7 (210°C).
2. Épluchez les oignons et émincez-les finement, puis les faire légèrement colorer à la poêle dans 30 g de beurre. Beurrez un plat à gratin avec le reste de beurre.
3. Pelez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en rondelles tout en conservant leur forme en les maintenant serrées dans le plat. Disposez les oignons poêlés autour des pommes de terre. Saler, poivrer. Parsemer de thym.
4. Couvrez à hauteur avec le bouillon, glissez au four, laissez cuire 45 minutes environ.
5. Saupoudre de parmesan et remettre à cuire 15 à 20 min jusqu'à ce que le dessus dore légèrement.
6. Servir bien chaud directement dans le plat de cuisson.

