

GRATIN PARMENTIER



TEMPS DE PRÉPARATION
-30 MIN.



DIFFICULTÉ
FACILE



TEMPS DE CUISSON
+1H

INGRÉDIENTS



Plat four
25 X 17 CM



x 3

Pour 3 personnes
plat à four 25 x 17 cm (7 cm hauteur)

1 kg pommes de terre à gratins
beurre (toujours salé pour moi)
20 cL crème fraîche
sel
poivre 5 baies
muscade en poudre
350 g viande de bœuf hachée
ail
persil

Épluchez et lavez les pommes de terre.

Coupez-les en tranches fines et divisez en 4 parts (*à peu près*) égales. Réservez.

Préchauffez le four à 180°C.

Placez un peu de beurre coupé en tranche au fond du plat. Commencez à disposer le premier quart des rondelles de pommes de terre dans le plat. Recouvrez de crème fraîche. Parsemez de sel, poivre 5 baies du moulin et un peu de muscade.

Procédez de la même façon avec le deuxième quart. Recouvrez avec la viande hachée. Salez, poivrez, et parsemez d'ail émincé et de persil fraîchement ciselé. Puis reprenez les 2 étages de pommes de terre comme précédemment.



Posez de fines tranches de beurre sur le dessus (*c'est ça qui permet d'avoir des pommes de terre bien gratinées sur le dessus* 😊).

Enfournez 1h30 à 180°C. (*Si vous coupez vos rondelles bien fines à la mandoline, vous pouvez réduire à 1h de cuisson, sinon il vaut mieux laisser plus longtemps pour que même les tranches un peu plus épaisses soient bien fondantes*)

Le dessus doit alors être bien doré et gratiné. 🍪
Laissez refroidir un petit quart d'heure avant de servir.

Si c'est pour servir plus tard, laissez complètement refroidir puis recouvrez de papier aluminium et réservez au frigo : ça se conserve sans problème pendant une bonne semaine. Pour le réchauffer, il suffit de remettre le plat (*sans l'aluminium*) en position basse dans le four pendant 20 minutes à 180°C.

