

Gratin de pommes de terre au lard

Temps de cuisson : 40 mn.

Pour 6 personnes.

1 kg de pommes de terre, 200 g de lard fumé, gruyère, 1/2 l de lait, 2 œufs, sel, poivre, beurre.

Couper en fines rondelles les pommes de terre.

Beurrer un plat à gratin, tapisser le fond de pommes de terre. Recouvrir de lard fumé passé à la poêle et de lamelles de gruyère.

Assaisonner modérément de sel, poivre et renouveler les couches en terminant par le lait battu avec les œufs. Faire cuire pendant 40 mn à four chaud.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.