

Gratin de pommes de terre à la russe

Pour 6 personnes.

2 tablettes de pot-au-feu, 1 kg de pommes de terre, 5 œufs, 1 pot de crème fraîche de 250 g, 50 g de gruyère râpé, poivre.

Faire cuire les pommes de terre à l'eau, dans leur peau pendant 20 mn environ.

Faire durcir les œufs. Les écailler sous l'eau froide.

Eplucher les pommes de terre. Les couper en rondelles ainsi que les œufs durs.

Beurrer un moule à gratin, disposer la moitié des pommes de terre en rondelles. Emitter une tablette de pot-au-feu, poivrer. Recouvrir avec la moitié du pot de crème. Puis, mettre tous les œufs en rondelles, recouvrir avec le reste de pommes de terre. Emitter la deuxième tablette de pot-au-feu, puis verser le reste de la crème. Saupoudrer de gruyère râpé et faire gratiner à four chaud (th. 8) 10 mn.

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.