



Gratin de pommes de terre au fromage de brebis



Ingrédients :

6 pommes de terre moyenne
1 oignon
4 tranches de bacon
1cs d'huile d'olive
1 gousse d'ail
12 tranches de tomme de brebis
2cs de crème fraîche
sel et poivre du moulin

Epluchez les pommes de terre, coupez les en tranches fines (soit avec un bon couteau, soit au robot).

Emincez finement l'oignon et coupez le bacon en petites tranches. Dans une grande poêle, faites revenir l'oignon dans l'huile d'olive pendant 3-4 min. Ajoutez le bacon, mélangez bien et laissez cuire 2-3 min (le temps que le bacon cuise). Poivrez généreusement et salez légèrement.

Frottez un plat à four avec une gousse d'ail épluchée. Disposez une couche de pommes, une couche d'oignons-bacon, une couche de fromage (4 tranches). Faites ainsi 3 couches de chaque.

Disposez sur le dessus 2 cs de crème fraîche et laissez cuire 40 min au four. Servir avec une salade verte.