

Gratin de pomme de terre à l'anchoïade

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min

Cuisson : 1h30 min

Ingrédients

1,5 kg de pommes de terre
45 g de l'anchoïade (1/2 pot)
40 cl de crème fraîche liquide
30 g de beurre
poivre

Recette

Préchauffer le four à 150° (th. 5). Peler les pommes de terre et les découper en fines rondelles. Rincer et essuyer avec un torchon propre.

Dans un bol, mélanger l'anchoïade, la crème fraîche et du poivre.

Beurrer soigneusement un plat à gratin et déposer une première couche de rondelles de pomme de terre. Couvrir avec un peu de sauce et continuer jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminer par une couche de sauce.

Enfourner pour 1 heure 30. Si le gratin colore trop vite, couvrir avec une feuille de papier aluminium en cours de cuisson. Servir chaud avec des filets de poisson à la vapeur ou un gigot d'agneau.

Bon Appétit !