

Recettes de cuisine Françaises diverses

Gratin de pommes de terre au parmesan

<p><u>Ingrédients pour 2 personnes</u></p> <ul style="list-style-type: none">• 350 gr de pommes de terre• 50 gr de parmesan râpé• 1 cuillère à soupe d'herbe de Provence• 5 à 10 cl de lait 1/2 écrémé• 1 pincée de noix de muscade moulue• Sel• Poivre• Eau (pour blanchir les pommes de terre)	<p>Budget : €</p> <p>Difficulté : facile</p> <p>Préparation : 30 mn</p> <p>Cuisson : 30 mn</p>
---	--

Eplucher les pommes de terre.

Mettre du sel dans une casserole et ajouter l'eau.

Faire blanchir les pommes de terre 10 mn dans l'eau bouillante.

Egoutter les pommes de terre et les couper en rondelles de 3 mm environ.

Mettre une couche de rondelles de pommes de terre dans un plat à gratin.

Saupoudrer de parmesan.

Saupoudrer de muscade râpé.

Recommencer les étapes en *italique* une deuxième fois.

Saupoudrer d'herbes de Provence pour terminer.

Préchauffer le four à 200° (th6/7).

Arroser la préparation avec le lait.

Enfourner le plat dans le four chaud pour 25 à 30 mn environ.

Verser la levure dans le lait et délayer la levure.

Verser la farine dans un bol et former un puits au centre de la farine.

Y verser le sucre et le sel, mélanger et ajouter le mélange lait/levure.

Mélanger du bout des doigts.

Ajouter l'œuf et le beurre fondu et mélanger, toujours à la main.

Former une boule sans trop travailler la pâte afin qu'elle ne soit pas trop élastique.

Laisser reposer une heure environ. La pâte doit avoir doublé de volume.

Prendre alors la boule, la déposer sur le plan de travail et l'écraser en tapant dessus avec la paume de la main pour en chasser l'air.

Abaisser la pâte au rouleau le plus finement possible.

Garnir un plat à tarte, recouvert de papier sulfurisé, avec la pâte.

Préchauffer la four à 200° (th 7).

Recouvrir le fond de la tarte de la crème libouli.

Bien l'étaler.

Rabattre le bord de la tarte sur la crème pour éviter que celle-ci ne déborde pendant la cuisson.

Etaler le restant de la pâte sur une longueur équivalente au diamètre du moule.

Couper des bandes de 1 cm environ.

Disposer les bandes sur la crème en les espaçant de 5 cm.

Disposer une autre rangée de bandes avec un angle de 45° par rapport à la première rangée.

Ajouter les pruneaux d'Agen dénoyautés dans les alvéoles.

Dorer à l'œufs les bandes de pâte et les bords.

Enfourner à four chaud pour 25 mn environ.

C'est prêt.