

# Recettes de cuisine françaises diverses

## Pommes (de terre) boulangères

### Ingrédients pour 2 personnes

- 350 gr de pommes de terre
- 2 oignons
- 1 litre de bouillon de volaille
- Huile d'olive
- 20 gr de beurre
- thym
- Sel
- Poivre

Budget : €

Difficulté : facile

Préparation : 30 mn

Cuisson : 1h30

Peler les oignons et les émincer.

Mettre le beurre et une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une grande poêle et y faire blondir les oignons à feu moyen pendant 7/8 mn.

Réserver.

Peler les pommes de terre et les laver.

Couper les pommes de terre en fines rondelles.

Graisser un plat à gratin à l'huile d'olive.

*Déposer une couche de pommes de terre au fond du plat graissé.*

*Continuer avec une couche d'oignons frits.*

*Poivrer.*

Recommencer les étapes en italique 1 ou 2 fois suivant la grandeur du plat et la quantité de rondelles de pommes de terre et d'oignon.

Terminer par une couche de pommes de terre.

Verser le bouillon de volaille dans le plat afin de mouiller les pommes de terre à hauteur.

Saupoudrer de thym et enfourner pour 1h30 dans un four préchauffé à 200° (th6/7)

Bonne dégustation de pommes de terre fondantes.