



## Pommes de terre boulangères



### Ingrédients

- Pour 6 personnes  
Equivalence : 1/3 baguette  
(80g de pain)
- 1,2 kg de pommes de terre  
(épluchées et coupées en fines  
rondelles)
- 3 oignons épluchés et émincés
- 1 bouquet garni
- 1 litre de bouillon (eau + fond  
de veau ou de volaille)
- sel, poivre



### Préparation

- Faire revenir les oignons dans une poêle chaude à revêtement anti-adhésif, sans ajout de matière grasse.
- Déglacer avec un peu de bouillon si nécessaire.
- Disposer les rondelles de pommes de terre mélangées aux oignons, dans un plat à gratin légèrement beurré.
- Ajouter le bouquet garni. Saler, poivrer.
- Arroser de bouillon et mettre au four 45 mn à thermostat 6. Servir dès la sortie du four.

