



GRATIN DE POMMES DE TERRE, COMTE ET BACON

Pour 6 personnes — Préparation : 20 min. — Cuisson : 80 min.

Ingrédients :

- 1,2 kg de pommes de terre 1 Bacon ISLA DELICE 100 g de beurre 1 gousse d'ail 50 cl de crème fraîche 1

Préparation :

- Faites revenir le Bacon sans matière grasse dans une poêle à revêtement antiadhésif pendant 5 min.
- Préchauffez le four à 180 °C. (th. 6). Pelez les pommes de terre et coupez-les en rondelles fines.
- Portez le lait à ébullition dans une casserole, salez, poivrez, ajoutez la noix de muscade et faites-y cuire les rondelles de pommes de terre pendant 15
- Ajoutez les rondelles de Bacon.
- Versez le tout dans un plat à gratin beurré et frotté à l'ail.
- Ajoutez la crème et déposez des noisettes de beurre sur la surface. Enfourez pour 50 min. environ.