

Gratin de pommes de terre au lard et oignons

Quand j'étais enfant, ma grand mère paysanne nous faisait très souvent ce gratin de pommes de terre que j'adorais. J'ai appris récemment que ce gratin s'appelle en réalité des « Pommes boulangères ».

Je suis ravie d'en avoir retrouvé la recette dans l'excellent livre « Le grand cours de cuisine Ferrandi: L'école française de gastronomie » que je vous recommande. Et surtout le résultat est identique en tous points à mon souvenir d'enfance...



Gratin de pommes de terre au lard et oignons

Ingrédients (pour environ 6 à 8 personnes)

- 1,5 kg de pommes de terre (chair ferme)
- 150 g d'oignons
- tranches fines de lard (une bonne vingtaine)
- 1 litre de bouillon de viande ou de volaille
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- beurre
- thym
- laurier



Ingrédients

Préparation

- Commencez par éplucher les oignons et taillez-les en fines lamelles.



Émincez les oignons.

- Puis faites les revenir à feu doux dans une poêle avec du beurre avec le thym et le laurier. Laissez compoter à feu doux, puis réservez.



Faire revenir les oignons

dans du beurre

- Coupez les tranches de lard en morceaux d'environ trois à quatre centimètres de long. Faites les revenir quelques minutes à la poêle.



Coupez le lard

- Épluchez les pommes de terre et taillez les en tranches régulières et fines (2 mm d'épaisseur). Si vous avez une mandoline utilisez la : vous aurez ainsi des tranches de la même épaisseur.



Coupez les pommes de terre en tranches régulières

- Chauffez votre four à 180°.
- Garnissez le fond de votre plat de la comotée d'oignons après en avoir ôté les branches de thym et feuille de laurier.



Garnissez le plat d'oignons

- Puis recouvrez les oignons en intercalant les tranches de pommes de terre et les petits morceaux de lard.



Intercalez les pommes de terre et le lard

- Versez alors le bouillon (dans lequel vous aurez ajouter la crème fraîche) sur toute la surface. Recouvrez en les pommes de terre.



Versez le bouillon

- Enfournez le plat pour 45 mn à 1 heure de cuisson. Vérifiez la cuisson des pommes de terre à l'aide de la pointe d'un couteau: cette dernière doit s'enfoncer facilement dans la tranche de pomme de terre.



Gratin de pommes de terre au lard et oignons

Et voici un bon plat familial du dimanche à servir avec un poulet rôti, un gigot, une volaille de votre choix!

Dans la recette du livre de l'école Ferrandi les pommes de terre sont taillées à l'aide d'un emporte pièce pour qu'elles aient non seulement la même épaisseur mais aussi le même diamètre. Puis elles sont légèrement poêlées avant de les placer dans le plat. J'ai fait le choix de ne pas les tailler de manière aussi précise (c'est assez long à faire... mais le rendu visuel est parfait). Je ne les passe également pas au beurre à la poêle car je trouve que cela forme une petite croûte à leur surface et les pommes de terre ont alors plus de mal à se gorger du bouillon pendant la cuisson au four. Ma grand mère rajoutait toujours de la crème fraîche juste avant d'enfourner: c'est pourquoi j'ai remplacé le beurre de la recette Ferrandi par la crème... Prix indicatif pour le livre: 49,95 euros



Le grand cours
de cuisine
FERRANDI:
L'école
française de
gastronomie