



PLAT PRINCIPAL

TIAN DE POMMES DE TERRE



★★★★★ (59)

ENV. 1H 30 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

Pour le mélange de champignons

- 50 g** de beurre
- 2** oignons coupés en rondelles
- 40 g** de cèpes séchés, trempés, coupés en gros morceaux
- 500 g** de champignons de Paris, coupés en lamelles
- 1** gousse d'ail pressée
- 4** branches de thym
- ¼ cc** de sel
- un peu** de poivre

Pour les pommes de terre

- 2 kg** de pommes de terre à chair ferme
- un peu** d'huile de colza pour badigeonner
- ½ cc** de sel
- un peu** de poivre fraîchement moulu

pour le beurre à la sauge

- 50 g** de beurre
- 1 bouquet** de sauge
- 1 pincée** de sel

PRÉPARATION

- 1** Préchauffer le four à 180 °C. Faire fondre le beurre dans une poêle à frire ou en fonte. Y faire blondir les oignons quelques minutes. Ajouter les champignons dans la poêle avec l'ail et le thym. Faire revenir quelques minutes. Saler et poivrer.
- 2** Répartir uniformément le mélange de champignons dans la poêle.
- 3** Couper les pommes de terre en fines rondelles. Les disposer en rangées serrées, à la verticale, sur le mélange de champignons. Badigeonner d'huile de colza à l'aide d'un pinceau de cuisine. Saler et poivrer.
- 4** Couvrir le gratin de papier d'aluminium. Cuire environ 35 à 40 minutes dans le four préchauffé jusqu'à ce que les pommes de terre soient presque cuites. Retirer le papier d'aluminium et laisser cuire encore 30 minutes jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
- 5** Pour le beurre de sauge, faire fondre le beurre dans une poêle. Ajouter les feuilles de sauge et les faire revenir à feu doux jusqu'à ce que les feuilles soient croustillantes. Retirer du feu. Répartir sur le gratin au moment de servir.

ASTUCE

À la place d'une poêle, on peut utiliser un plat pour le four.