



ON MÉRITE TOUS UNE SECONDE CHANCE

DES POMMES DE TERRE RATATINÉES ? DES POMMES DE TERRE GRATINÉES !

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- 1 plat d'environ 30×22 cm
- Beurre ou huile pour le plat
- 1 petit oignon
- 100 g de fromage frais ou râpé
- 1 bouquet de ciboulette, hachée
- Sel, poivre et noix de muscade
- 20 g de beurre liquide ou huile d'olive

PRÉPARATION

1. Faire cuire les pommes de terre dans leur peau, laisser refroidir légèrement.
2. Couper et faire caraméliser l'oignon dans une poêle.
3. Couper le haut des pommes de terre dans le sens de la longueur et les vider en laissant une bordure de 1 cm d'épaisseur.
4. Écraser la chair des pommes de terre à la fourchette, et ajouter le fromage, l'oignon, et la ciboulette, saler, poivrer, ajouter la noix de muscade.
5. Farcir les pommes de terre, disposer dans le plat préparé, badigeonner de beurre sur toutes les faces.
6. Gratiner 15-20 minutes au milieu du four préchauffé à 220 °C.

POUR DES VARIANTES VÉGANES OU VÉGÉTALES

Vous pouvez remplacer le beurre par des huiles, la crème et lait par des alternatives sans lactose et non animale : lait de soja, amande, coco, etc.

