



Pommes de terre à la Savoyarde

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La pommes de terre s'adapte a toute préparation même en pâtisserie "mon petatou"

Ingrédients:

- 1.2 à 1.5kg de pommes de terre
- 150g d'oignons
- 100g de gruyère entier
- 1/2l de bouillon de bœuf (1 cube + 1/2litre d'eau)



Réalisation:

Pour commencer, réaliser un bouillon de bœuf avec un cube et 1/2 litre d'eau. Eplucher les pommes de terre et les laver. Emincer en rondelles et mettre dans un saladier.

Une fois l'oignon épluché, l'émincer et faire revenir doucement dans du beurre. Après cuisson des oignons, les verser sur les pommes de terre émincées. Assaisonner de sel fin et de poivre du moulin. Ajouter des lamelles d'emmental. Verser l'ensemble dans un plat. Porter à ébullition le bouillon de bœuf et verser sur les pommes de terre aux trois-quarts. Cuire au four à 200°C pendant 50 minutes. En fin de cuisson, monter le four à 250°C pour gratiner le dessus. Réaliser le gratiné pendant maximum 5 minutes.