

## *Gratin de Pommes de Terre au Bleu d'Auvergne et Lardons*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 20 min**

### **Ingrédients:**

- Pommes de Terre	1.3 kg
- Oignons	½
- Lardons	200g fumés
- Crème Fraîche	250 ml
- Oeufs	1
- Bleu (Fromage)	125g (Auvergne)
- Gruyère Râpé	un peu
- Sel	
- Poivre	

### **Recette:**

- Emincez l'oignon et faites-les revenir dans du beurre chaud puis ajoutez les lardons et laissez griller. Réservez.
- Fouettez l'œuf dans la crème fraîche. Salez et poivrez.
- Entre temps, faites cuire les pommes de terre en chemise dans de l'eau bouillante salée le temps nécessaire. Egouttez et laissez légèrement refroidir.
- Pelez ensuite les féculents et coupez-les en rondelles.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Huilez un plat à gratin et déposez une première couche de pommes de terre et surmontez de la moitié du mélange lardons-oignons.
- Coupez le fromage en dés et déposez un tiers sur cette première couche. Poivrez.
- Renouvelez les opérations avec une couche de pommes de terre, puis lardons-oignons et fromage. Poivrez.
- Terminez par le reste de féculents et le reste de bleu.
- Versez la crème avec l'œuf et ajoutez encore un peu de gruyère râpé.
- Enfournerez pendant 15-20 minutes et servez bien chaud.

