

Gratin de Pommes de Terre au Coulommiers et Pancetta

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	1kg
- LAIT	700 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- AIL EN POUDRE	
- OIGNON(S)	1-2
- PANCETTA (JAMBON)	6-8 tranches
- COULOMMIERS (FROMAGE)	2 moyens
- VIN BLANC SEC	1 verre
- CRÈME FRAÎCHE	3 c à soupe
- MAÏZENA	½ c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre à l'aide d'une mandoline.
- Placez-les dans une casserole avec le lait, la muscade, l'ail, sel et poivre. Faites cuire à petits bouillons pendant 20 bonnes minutes.
- Emincez l'oignon en fines lamelles. Faites-les rissoler doucement dans du beurre chaud.
- Déglacez alors avec le vin et laissez réduire de moitié. Ajoutez ensuite la crème fraîche et laissez bouillir 1 minute. Réservez.
- Coupez le(s) coulommiers en tranches de ½ cm d'épaisseur.
- Huilez un plat à gratin.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Lorsque les féculents sont cuits, répartissez la moitié des lamelles de pommes de terre égouttées dans le plat à gratin puis déposez la moitié du fromage ainsi que la moitié de la sauce aux oignons et vin blanc. Salez et poivrez.
- Répartissez ensuite le reste des pommes de terre ainsi que le reste de sauce aux oignons.
- Liez le lait de cuisson avec la maïzéna en faisant bouillir 2-3 minutes puis versez la sauce épaisse obtenue pour couvrir au 2/3 de la hauteur les féculents. Salez et poivrez.
- Sur le sommet, déposez les tranches de pancetta puis le reste des tranches de coulommiers. Poivrez.
- Enfournes pour 25-30 minutes.

Remarque:

Le Coulommiers peut-être remplacé par un Camembert de Chèvre.
Accompagnez d'une salade verte.