

Gratin de Pommes de Terre au Camembert

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- Pommes de Terre	1 kg
- Lardons	200g fumés
- Camembert	1
- Gousses d'Ail	2
- Vin Blanc Sec	10 cl
- Crème Fraîche	20 cl
- Maïzena	½ c à café
- Miel	un filet
- Sel	
- Poivre	

Recette:

- Pelez et faites cuire les pommes de terre dans de l'eau bouillante salée.
- Tranchez les pommes de terre en lamelles.
- Emincez finement les gousses d'ail.
- Faites revenir à sec, les lardons dans une poêle chaude. Ajoutez l'ail émincé puis déglacez au vin blanc. Saupoudrez la maïzena et ensuite liez avec la crème fraîche. Réservez.
- Huilez un plat à gratin.
- Déposez une première couche de pommes de terre puis ajoutez la moitié de la sauce aux lardons. Poivrez.
- Répétez l'opération une seconde fois.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Coupez le camembert en 2 dans l'épaisseur et disposez-les à la surface du plat.
- Incisez légèrement la peau du fromage en quadrillage avec la pointe d'un couteau.
- Enfournerez pendant 20-25 minutes.
- A la sortie du four, ajoutez un filet de miel sur les camemberts fondants.



Remarque:

Accompagnez de pain et d'une salade verte.