

Gratin de pommes de terre au thon

Ingrédients



des Pommes de terre



de la Crème fraîche



du Thon

Recette

Préchauffez votre four à 150°C. Pelez puis lavez vos pommes de terre. Coupez-les en tranches très fines et régulières.

Beurrez généreusement un plat à gratin puis disposez les tranches de pomme de terre.

Ouvrez votre boîte de thon, égouttez-le et écrasez-le grossièrement à l'aide d'une fourchette.

Parsemez le thon sur toute la surface du plat.

Dans un petit bol, mélangez de la crème liquide et du lait. Salez et poivrez.

Versez ce mélange sur les pommes de terre, afin de les recouvrir.

Enfournez pour 1h30 environ, jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien fondantes (vérifiez la cuisson en les piquant à l'aide d'un couteau pointu).

Servez avec une salade verte.

Astuce 1

Si vous avez une gousse d'ail, épluchez-la, coupez-la en deux puis frottez le plat à gratin avec.