

Le gratin savoyard

6 personnes

- 1 kg de pommes de terre
- 100 grammes de beurre
- 150 grammes de beaufort râpé
- 5 gros oignons
- 75 cl de bouillon de volaille
- Sel, poivre

Pelez les pommes de terre, lavez les, séchez les, et découpez les en rondelles assez fines.

Epluchez les oignons et coupez les en rondelles assez fines. Beurrez un plat à gratin avec 50 grammes de beurre.

Râpez le beaufort assez finement. Remplissez le plat à gratin de couches successives de pommes de terre, d'oignons saupoudrés de beaufort, salez modérément et poivrez. Terminez par les pommes de terre et le beaufort restant par-dessus, effeuillez le reste du beurre.

Faites cuire au four à 180° pendant une heure. Servez chaud en accompagnant des viandes rôties.