

Gratin de Tomates aux Pommes de Terres

Plat chaud



Note : 1

Portions :6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :105 min

Calories par portion : 121 Kcal

Charge glycémique par portion: 11.25

Les ingrédients

- 500.0 gr Pommes de terre
- 500.0 gr Tomate
- 1.0 u citron
- 2.0 u gousse ail
- 1.0 cs Thym
- 2.0 cs Huile d'Olive
- 1.0 p Sel
- 1.0 p Poivre

Préchauffez le four à 180°C

Préparation des légumes

Pelez les pommes de terre et coupez les en tranches de 2mm d'épaisseur.

Laver les tomates et retirez les queues. Puis coupez la chaire en tranches épaisses.

Lavez le citron, et coupez le en tranche.

Coupez une gousse d'ail en deux et frottez l'intérieure d'un plat à gratin (ou de plusieurs petites cocottes individuelles). Puis intercalez à la verticale, les rondelles de pommes de terre et de tomates en ajoutant parfois une rondelle de citron.

Parsemez de thym, de sel et de poivre. Répartir les gousses d'ail hachées, et arrosez d'un filet d'huile d'olive.

Cuisson

Enfournez pendant 1h30, puis ajustez la cuisson en fonction des pommes de terre.

Présentation

A proposer avec une grillade de sardines.