

# PDT en gratin – lardons, oignons



PDT, lardons, moutarde



Avant le four



20 min TH 7 – 210°C

**Ingrédients** – Convives : 4 – Préparation : 30 min – Cuisson : 20 à 30 min



1kg PDT



1 gros oignon



1 càs de moutarde



½ bol de crème



75g de râpé



½ v. de lait



100g de lardons



Huile d'olive



Persil



Poivre et sel

## Préparation

1. Cuire les PDT dans un grand volume d'eau légèrement salée. Environ 15 min, pas trop.
2. Peler et émincer les oignons.
3. Faire dorer les lardons dans une poêle sans gras.
4. Rajouter l'oignon, le faire dorer.
5. Rajouter 1 càs de moutarde, remuer. Réserver le tout.
6. Peler les PDT et les couper en grosses rondelles.
7. Mélanger la crème fraîche avec le fromage râpé.
8. Préchauffer le four à TH7 – 210°C.
9. Beurrer un plat à four et tapisser d'une couche de PDT.
10. Mettre une couche de lardons et d'oignons. Option : Rajouter des dés de roquefort.
11. Terminer par une couche de PDT.
12. Recouvrir du mélange crème et fromage râpé.
13. Répandre le lait à la surface, saler léger et poivrer suivant goût.
14. Mettre au four entre 20 et 30 min. Surveiller la dorure.
15. A la sortie, parsemer de persil ciselé.

\* \* \* 10 mars 2022 \* \* \*