

Gratin d'anchois aux pommes de terre

Ingrédients pour 4 personnes

500 g pommes de terre nouvelles
2 oignons
12-15 filets d'anchois à l'huile (2 boîtes)
1 c. à soupe crème fraîche
25 g beurre
1 tasse lait
sel

Préchauffez le four 20 minutes à th. 7.

Pelez les pommes de terre et les oignons, et coupez-les en rondelles très fines.

Beurrez le fond et les parois d'un plat à gratin.

Mettez dans le fond une couche de pommes de terre, puis couvrez celle-ci d'une couche d'oignons. Disposez les anchois en croisillons par-dessus et recouvrez-les avec le restant des pommes de terre. Arrosez avec l'huile des anchois. Salez très légèrement, les anchois le sont déjà.

Mélangez la crème fraîche et le lait. Versez ce mélange dans le plat, sur le gratin.

Mettez au four (th.7) 30 minutes environ. Servez chaud.

Préparation: 20 min. Cuisson: 30 min.

Classification: légumes (plat), non testée

Origine: Bien cuisiner de Marie-Claude Bisson

Date: 15.08.2006

Enregistré par: démo