



Temps Total
0 MIN.

Portion
5.5 OZ / 170 ML

Difficulté
FACILE

Rendements
24

Vos clients aimeront ces pommes de terre remplies de saveurs dans le style des gratins dauphinois offerts dans les brasseries françaises. Idéales avec les viandes rôties ou grillées !

INSTRUCTIONS

1. Tranchez les pommes de terre à ¼ pouce de largeur à l'aide d'une mandoline ou à la main.
2. Graissez les parois intérieures d'un plat d'hôtel de 60 grammes (2 oz) de beurre.
3. Graissez les parois intérieures d'un plat d'hôtel de 60 grammes (2 oz) de beurre. Versez un tiers de la soupe à l'oignon décongelée (non diluée) dans le fond du plat.
4. Disposez en couches la moitié des pommes de terre sur la soupe à l'oignon et saupoudrez de sel, de poivre et de thym haché.
5. Garnissez les pommes de terre d'un autre tiers de la soupe à l'oignon.
6. Disposez en couches le reste des pommes de terre et garnissez du reste de la soupe à l'oignon, puis saupoudrez de sel, de poivre et de thym.
7. Parsemez le dessus du reste du beurre, puis enfournez à 375 °F pour 30 minutes ou jusqu'à ce que les pommes de terre soient entièrement cuites.
8. Laissez reposer pendant 15 minutes, puis coupez en 24 portions.
9. Servez comme mets d'accompagnement avec vos rôtis.