

# Gratin de pommes de terre savoyard aux lardons au magimix

## Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 50 min	Durée : 60 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 12	Etapas : 12	Astuces : 14	

## Ingrédients

600G d'eau  
1 cube de bouillon de poule  
700G de pomme de terre  
50G de gruyère  
1 gousse d'ail  
250G de lardons  
1 pincée de sel  
1 pincée de poivre  
1 pincée de noix de muscade  
1 oignon  
1/2 Reblochon  
20G d'huile

## Etapas

Â»

Eplucher l'oignon, le couper en 2, le mettre dans le bol du thermomix et régler 7 secondes sur la vitesse 7.

Â»

Ajouter les lardons et l'huile et régler 5 minutes à 70°C en fonction sens inverse sur la vitesse 2.

Â»

Réserver dans un plat allant au four.

Â»

Eplucher l'ail et la mettre dans le bol du thermomix sur la vitesse 5 pendant 5 secondes.

Â»

Ajouter l'eau et le cube de bouillon de poule dans le bol du thermomix.

Â»

Eplucher les pomme de terre et coupé les en rondelle de 4 mm.

Â»

Mettre les pomme de terre coupée en rondelles dans le panier, inserez le dans le bol du thermomix et régler 25 minutes sur 100°C sur la vitesse 2, mettre le gobelet sur la couvercle.

Â»

Préchauffer la four à 210°C.

Â»

Jeter l'eau du bouillon de poule.

Â»

Mettre le gruyère sur le mélange lardons, oignons. Verser les pomme de terre sur le gruyère.

## Gratin de pommes de terre savoyard aux lardons au magimix

Â»

Couper le reblochon en tranches et déposer celui-ci sur les pommes de terre.

Â»

Enfourner 10 minutes.

Bon appétit. Miam ;)