

# Light gratin

## Ingrédients pour 4 personnes :

- 800 g de pommes de terre cireuses
- 1 oignon(s)
- 1 gousse(s) d'ail
- 5 brin(s) de jeune thym
- poivre
- 250 ml de lait demi-écrémé
- 1 œuf(s)
- 1 cuillère à soupe de margarine liquide

## Méthodes de préparation :

1. Épluchez les pommes de terre et coupez-les en fines tranches (2 mm).
2. Épluchez l'oignon et coupez-le en rondelles très fines. Pressez l'ail et hachez finement le thym.
3. Prenez un bol résistant au feu, frottez-le avec la margarine liquide et placez les tranches de pommes de terre en chevauchement sur le fond. Placez quelques rondelles d'oignon sur le dessus.
4. Couche jusqu'à ce que le bol soit rempli aux 2/3.
5. Batre l'œuf dans le lait, ajouter l'ail pressé et assaisonner de poivre et de thym.
6. Versez ce mélange sur les tranches de pommes de terre.
7. Cuire dans un four préchauffé à 175 °C pendant 45 minutes. Allumez le gril les 5 dernières minutes pour une croûte brune.

Bron: <https://zekergezond.be/detail/63e0de89-eff1-4360-a7b0-3d27fb94efbd/light-gratin>

