



# GRATIN DE POMMES DE TERRE ET TOMATES

## INGRÉDIENTS

- 1 kg de pomme de terre
- 2 tomates
- 50 gr de beurre
- 2 gousses d'ail
- 1 cas d'origan
- sel, poivre
- 100 gr fromage râpé
- une c-à-soupe de chapelure
- 3 c-à-soupe de coriandre hachée

## PRÉPARATION

Couper les pomme de terre en rondelles, les saler puis les cuire à la vapeur .

Couper les tomates en rondelles. Dans un plat à gratin, mettre une couche de rondelles de pomme de terre, poser dessus les tomates en rondelles.

Mélanger l'ail, la coriandre et l'origan, disposer un peu de ce mélange sur chaque rondelle de tomates.

Mettre des noisettes de beurre et un peu de fromage râpé.

Couvrir avec le reste des pommes de terre, puis rajouter le reste du beurre.

Parsemer de chapelure.

Mettre le plat au four pour 15 mn, en fin de cuisson rajouter le reste de fromage râpé.

TEMPS DE PRÉPARATION : 15MN

TEMPS DE CUISSON : 30MN

TEMPS TOTAL : 45MN