

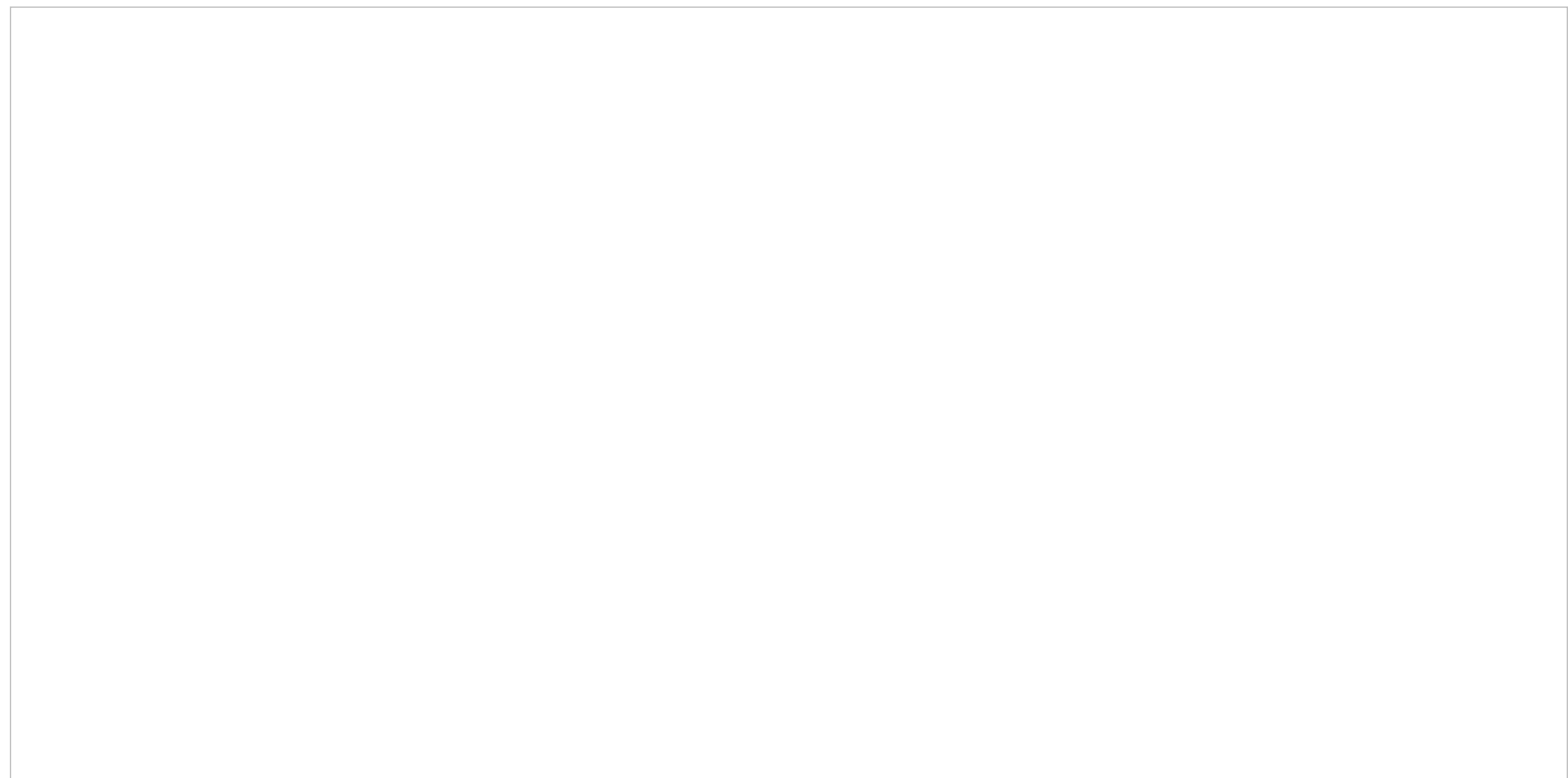


Le plaisir des saveurs

publié le *Fromage Brugge* (<https://www.bruggefromage.be>)

[Accueil](#) > Gratin de pommes de terre et Brugge Pain Classic

Gratin de pommes de terre et Brugge Pain Classic



Ingredienten:

125 g de beurre Brugge

750 g de pommes de terre (Bintje)

2 gros oignons rouges

300 g de Brugge Pain râpé

Poivre, sel et noix de muscade

150 g de lardons fumés

1 chile finement haché

Préparation:

Faire revenir le lard avec le chile.

Couper de fines rondelles de pommes de terre et d'oignons.

Beurrer le plat allant au four et placer des couches de pommes de terre, d'oignons, de lard, de fromage et d'épices. Répéter et terminer par du fromage et des morceaux de beurre.

Faire cuire 45 minutes au four préchauffé à 200 °C jusqu'à obtention d'une belle croûte dorée.

4 personen

75 min

Plat principal

2

Source: <https://www.bruggefromage.be/recettes/gratin-de-pommes-de-terre-et-brugge-pain-classic>