

# Gratin armoricain



4 personnes

10 min préparation

1h20 cuisson

## Les ingrédients

**1 boîte 1/2 (400 g)** de [bisque de Homard la belle-iloise](#)  
**400 g** de pommes de terre pour gratin, épluchées  
**1 belle** tomate (100 g)  
**20 g** d'emmental râpé

## Les étapes

- 1- Préchauffer le four à 180°C (th.6)
- 2- Couper les pommes de terre en rondelles fines
- 3- Couper la tomate en petits cubes
- 4- Dans un saladier, mélanger le tout avec la bisque
- 5- Enfourner à four chaud pendant 1h20
- 6- Laisser reposer 5 minutes avant de servir.