

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