

Pommes de terre en escalopes

- 3 c. à table de beurre
- 3 c. à table de farine
- 1 1/2 c. à thé de sel (moi, 1/2)
- 1/2 c. à thé de poivre
- 2 1/2 tasse de lait
- 6 pommes de terre pelées et coupées en tranches fines (environ 2 lb)
- 1/3 de tasse d'oignons hachés finement
- 1/3 tasse de gruyère râpé

Dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen.

Ajouter la farine, le sel et le poivre et cuire, en brassant, pendant 1 min.

Ajouter le lait petit à petit et cuire en brassant sans arrêt, pendant environ 5 min, ou jusqu'à ce que la sauce soit bouillante et ait épaissie.

Réserver.

Dans un plat beurré de 8 po allant au four, étendre le tiers des pommes de terre, verser le tiers de la sauce réservée et parsemer du tiers des oignons. Répéter cette opération 2 fois.

Parsemer de fromage.

Couvrir de papier aluminium et cuire au four préchauffé à 350 F, pendant environ 45 min.

Poursuivre la cuisson à découvert pendant environ 30 min ou jusqu'à ce que les pommes de terre soit tendres sur le dessus et légèrement dorées.

Laisser reposer 5 min avant de servir.

(Source: Kat - Douceurs au palais, recette prise chez: Les gourmandises d'Isa)