

PATATES À LA FLECQUE

Pour 4 à 6 personnes

1,5 kg de pommes de terre à chair ferme

1 litre de bouillon de légumes, de volaille ou de bœuf suivant votre goût

1 tête d'ail

Des herbes de Provence.

Tranchez les pommes de terres en tranches de 0,5 cm d'épaisseur après les avoir pelées.

Pressez l'ail et réservez

Préparez votre bouillon

Dans un plat à gratin, alternez une couche de tranches de pommes de terre avec de l'ail et une pincée d'herbes de Provence. Remplissez le plat de cette façon.

Une fois votre plat rempli, recouvrez de bouillon. Vos pommes de terre doivent juste être recouvertes à ras.

Faites cuire 1 heure th 7. Servez chaud.

Un légume simple qui va avec tout, le plat idéal pour changer des pommes de terre frites si on veut éviter le gras. Cette recette cévenole traditionnelle est idéale en toute saison, et accompagne toutes les viandes. Vous pouvez même employer du court-bouillon si vous voulez accompagner du poisson.