

## Tian de pommes de terre

Plat **Facile****Pour** : 4 personnes**Préparation** : 15 mn**Cuisson** : 1 h

*Le tian désigne, d'une part, un ustensile de cuisine traditionnel de la Provence, à l'origine un simple plat en terre, et d'autre part, une préparation culinaire typiquement provençale. Ce mets, qui nécessite une cuisson lente, est réalisé avec des légumes revenus au four. Bien sûr nous avons l'habitude de cuisiner le tian avec les légumes de la ratatouille... mais aujourd'hui, j'ai voulu changer mes habitudes... je cuisine le tian de pommes de terre !*

### Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre
- 30 g de beurre
- 200 g de fromage râpé
- 50 cl de crème fraîche
- 1 oeuf
- origan
- 1 oignon
- sel

### Préparation

- 1 Lavez les pommes de terre et faites-les cuire dans un grand volume d'eau froide pendant 20 minutes. Égouttez-les, pelez-les et coupez-les en rondelles épaisses.
- 2 Beurrez un plat allant au four. Disposez une couche de pommes de terre. Salez-les et recouvrez-les de fromage râpé. Recommencez jusqu'à épuisement des ingrédients. Terminez par du fromage râpé.
- 3 Pelez, lavez et hachez l'oignon. Mettez la crème dans un saladier, mélangez-la avec l'oeuf entier et l'oignon. Versez cette préparation sur les pommes de terre. Saupoudrez du reste de fromage râpé.
- 4 Mettez votre plat dans le four à 220°C (th.7-8) pendant 40 minutes.
- 5 Au moment de servir saupoudrez votre plat d'origan. J'ai présenté mon tian de pommes de terre accompagné d'une salade verte et de charcuterie de pays. Bon appétit !

Proposé par



#### lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

