

Gratin des Flandres

Pour 4 personnes.

500 g de petits oignons ; 500 g de pommes de terre nouvelles épluchées ; 100 g de beurre ; chapelure ; sel et poivre.

Faire cuire à l'eau salée les petits oignons et les pommes de terre. Après cuisson, égoutter le tout.
Beurrer généreusement un plat à gratin et y verser oignons et pommes de terre mélangés. Saler et poivrer.
Arroser de beurre fondu et saupoudrer de chapelure.
Faire gratiner au four pendant un quart d'heure.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.