

Pommes de terre à l'italienne

Pour 4-5 personnes.

1 kg de pommes de terre, 100 g de gruyère râpé, du sel, du poivre, 4 c à soupe d'huile, 20 g de beurre.

Eplucher les pommes de terre. Les couper en très fines tranches.

Prendre une cocotte fermant hermétiquement et y verser l'huile. Y placer une couche de pommes de terre, une couche de gruyère râpé et ainsi de suite. Terminer par une couche de pommes de terre.

Parsemer de noisettes de beurre. Fermer convenablement la cocotte et laisser cuire à petit feu une heure environ.

Servir dans la cocotte,

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.