

Pommes de terre à la nordique

Pour 4 personnes.

800 g de pommes de terre ; 70 g de beurre, 1 gousse d'ail (facultatif), 1 c à café de Worcestershire sauce, 200 g de crème fraîche, sel, poivre, 1 c à soupe de persil haché.

Faire fondre le beurre dans une poêle avec l'ail haché finement et les pommes de terre pelées et coupées en rondelles épaisses de 1 cm environ. Laisser revenir pendant 10 mn avant d'ajouter la sauce anglaise, la moitié de la crème, sel et poivre. Faire cuire encore 5 mn à la poêle sur feu moyen, puis verser dans un plat à gratin beurré largement. Arroser avec le restant de la crème et faire dorer 15 mn à four chaud, en saupoudrant de persil 5 mn avant la fin de la cuisson.

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.