

Gratin aux pommes de terre et aux œufs

Pour 1 personne.

120 g de pommes de terre cuites à l'eau, 2 petits œufs durs, 1 noisette de margarine, 1 c à soupe de concentré de tomates, sel, paprika, 10 g d'édam.

30 g de laitue, du jus de citron, persil, estragon, ciboulette.

Couper les œufs et les pommes de terre en rondelles et les placer dans un plat allant au four, enduit de margarine fondue. Délayer le concentré de tomates avec un peu d'eau, le sel et le paprika, et verser sur le plat. Saupoudrer de fromage râpé et faire gratiner de 10 à 15 mn à four moyen.

Assaisonner la salade nettoyée avec le jus de citron aux herbes.

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.