Gratin de Pommes de Terre au Roquefort

Pour 5/6 personnes :

- **1 kg de pommes de terre**
- **400 g de lardons**
- **50 cl de crème fraîche liquide**
- **150 g de Roquefort**
- **1 petit bouquet de persil**
- **1 petit oignon doux**
- **sel et poivre au moulin**

1. Éplucher et laver les pommes de terre puis les mettre à cuire à la vapeur durant 15 à 20 minutes.

2. Dans une casserole, verser le Roquefort puis mettre le tout à chauffer.

3. Une fois le Roquefort fondu, verser la crème fraîche puis porter à ébullition pendant une dizaine de minutes. La préparation va s'épaissir : arrêter la cuisson dès obtention d'une crème bien onctueuse.

4. Émincer les oignons et ciseler le persil. Réserver.

5. Dans un plat à gratin, déposer une couche de pommes de terre coupées en morceaux puis avec une couche de lardons et d'oignons. Assaisonner en sel et poivre.

6. Renouveler l'opération jusqu'à arriver à hauteur du plat en terminant par une couche de lardons.

7. Verser la crème de roquefort en prenant soin de bien la répartir sur l'ensemble du plat.

8. Saupoudrer le tout de persil ciselé.

9. Enfourner le tout à 200° pendant 20 à 30 minutes jusqu'à ce que la surface soit légèrement gratinée et colorée : c'est prêt !

    Un plat de saison facile et rapide à réaliser. Il réchauffera vos convives en période hivernale !
    Si vous êtes amateur de Roquefort, vous pouvez augmenter sans risque la quantité utilisée dans la recette !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !