

- 700 grs de patates
- 200 grs de lardons
- 2 oignons
- 150 ml de lait
- 1 c à s de crème épaisse
- 125 g de gruyère
- 1 c à s de thym
  
- Faire revenir les oignons et les lardons
- Ajouter les patates coupées en dés
- Ajouter le thym, sel, poivre. Remuer
- Faire cuire 5 mn, à la poêle
- Disposer dans un plat à four.
- Mélanger le lait, la crème, le gruyère.
- Ajouter aux patates.
- Enfourner 40 mn, TH 200°