

Millefeuille de pommes de terre au chèvre et au bacon gratiné

Note de la recette :

 $\frac{4}{5}$ **Pour 4 à 6 personnes**

Coût de la recette :



Niveau de difficulté :



Temps de préparation :

**20 min**

Temps de cuisson :

**1 h**

Temps de repos :

[imprimer la recette](#)

- 1,5 kg de pommes de terre
- 400 g de fromage de chèvre bûche
- 10 tranches de bacon
- 200 g de gruyère râpé
- 25 cl de crème fraîche liquide
- paprika
- poivre

- Un Beaune (Rouge, Bourgogne)

Résumé :

Vous pouvez varier les plaisirs de en changeant les ingrédients : remplacez les pommes de terre par d'autres légumes ou des pâtes, la crème fraîche par du lait de soja, le bacon par un autre type de charcuterie... Bon appétit !

Préchauffez le four th.6 (180°C).

Epluchez et lavez les pommes de terre. Beurrez et poivrez le fond d'un plat à gratin.

Coupez les pommes de terre en très fines rondelles et disposez-les dans le fond du plat.

Découpez des lamelles de bacon et diposez-en une couche sur les pommes de terre. Coupez le chèvre en rondelles et en disposez-en une couche sur le bacon. Versez un peu de crème fraîche et poivrez.

Renouvelez l'opération jusqu'à remplir les 3/4 du plat. Finissez par une couche de pommes de terre.

Recouvrez légèrement de gruyère râpé. Mélangez le reste de crème fraîche avec le gruyère râpé et recouvrez le tout de ce mélange. Poivrez et saupoudrez de paprika.

Enfournez entre 45 min et 1 heure, surveillez la cuisson en cours.

Servez chaud.