

Tian de carottes, pommes de terre et lard

4 pers 30 mn

Les **ingrédients**

- 500 g de carottes
- 500 g de pommes de terre
- Quelques feuilles de laurier
- 200 g de poitrine fumée en tranches fines
- 30 g de beurre
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Épluchez les carottes et les pommes de terre.

Etape 2

Faites cuire les tranches de carottes dans une casserole d'eau bouillante salée pendant 15 min et réservez.

Etape 3

Faites cuire les tranches de pomme de terre dans une casserole d'eau départ eau froide pendant 20 min. égouttez et réservez.

Etape 4

Dans un moule à gratin, beurrez le fond largement avec les 30 gr de beurre, ajoutez un oignon haché finement au fond et intercalez de gauche à droite, les carottes, les pommes de terre et deux ou trois tranches de poitrine fumée pour former le tian.

Etape 5

Continuez à former le tian en alternant les légumes et le lard et glissez entre les légumes quelques feuilles de laurier.

Etape 6

Salez très légèrement et poivrez généreusement le tian avant de l'enfourner pour 25 min environ.

Etape 7

Servez avec une salade verte assaisonnée avec un tiers de la vinaigrette