**Tian de pommes de terre**

[Une image contenant nourriture, Restauration rapide, Snack, intérieur

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/10/tian-de-pommes-de-terre-p1110952-1.jpg-r-copy-1.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 4 càs d'huile d'olive**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- les feuilles d'un brin de thym**  
**- 1 càc d'origan séché**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- 800 g de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre)  
**- 100 ml de bouillon de légumes**  
.  
**1 petit plat à gratin**  
**Préchauffage du four à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
.  
Éplucher, dégermer et hacher l'ail finement.  
Mélanger dans un ramequin l'huile, l'ail, le thym effeuillé, l'origan, du sel & du poivre.  
Réserver.  
Éplucher et rincer les pommes de terre.  
Les couper en lamelles fines à la mandoline.  
Huiler le plat au pinceau avec l'huile aromatisée.  
Disposer les pommes de terre verticalement en les serrant bien.  
Les arroser de bouillon puis les badigeonner au pinceau avec le restant d'huile.  
Couvrir le plat d'un papier d'alu doublé de papier cuisson.  
Enfourner pour 20 minutes.  
Retirer le papier et laisser cuire à découvert pendant 30 minutes jusqu'à ce que les pommes de terre soient cuites et bien dorées (au besoin, les passer sous le grill pendant quelques minutes en surveillant).  
Servir chaud ou tiède avec une salade ou en accompagnement d'une viande ou d'un poisson.