

**Gratin de pommes de terre de Yotam Ottolenghi**

 **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 110 g d'échalotes**
**- 1 gousse d'ail**
**- 2 càs d'huile d'olive + 15 g**
**- 700 g de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre)
**- 100 g de** [**crème de coco**](https://recettes.de/creme-de-coco)
**- 3 petits** [**citrons verts**](https://recettes.de/citrons-verts) **(30 g de jus)
- 100 g de bouillon de légumes
- Sel & poivre du moulin
- Noix de muscade**

**1 plat à gratin huilé**
**Préchauffage du four à 180°C**  

Laver les citrons, râper le zeste et exprimer le jus pour en obtenir 30 g.
Éplucher et émincer finement les échalotes et l'ail dégermé.
Les faire revenir dans 2 cuillerées d'huile jusqu'à ce qu'ils deviennent transparents sans se colorer. Réserver.
Laver, éplucher et couper les pommes de terre en tranches fines (à la mandoline pour moi).
Mélanger les tranches de pommes de terre avec la crème de coco et le jus des citrons.
Râper un peu de noix de muscade. Saler & poivrer.
Étaler le tiers des pommes de terre dans le plat à gratin.
Répartir la moitié des échalotes.
Étaler le deuxième tiers des pommes de terre et recouvrir du reste des échalotes.
Disposer le reste des pommes sur toute la surface.
Verser le liquide restant sur le plat ainsi que le bouillon de légumes.
Couvrir avec un papier d'alu doublé d'un papier cuisson.
Enfourner pour 40 minutes.
Retirer le papier et verser 15 g d'huile d'olive sur le gratin.
Enfourner pour 30 minutes sans couvrir, jusqu'à ce que le dessus soit bien doré.
Parsemer de zestes de citrons et servir chaud, seul ou en accompagnement d'une viande ou d'un poisson.