

GRATIN D'AGNEAU ET POMMES DE TERRE

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min

4 personnes :

- 400 g de viande de sauté d'agneau
- 1 sachet de 500 g de pommes de terre en lamelles précuites
- 2 bâtonnets de Bouillon KUB OR MAGGI
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 1 noix de beurre
- 1 oignon
- 250 ml d'eau
- 1 pincée de poivre

Préparation :

- Préchauffez votre four Th 8 (240 °C)
- Pelez et émincez l'oignon.
- Découpez l'agneau en petits morceaux et faites-le dorer dans une poêle contenant l'huile bien chaude.
- Egouttez.
- Diluez le Kub Or dans l'eau.
- Beurrez le plat à l'aide du pinceau.
- Déposez une couche d'oignon dans le fond du plat, les morceaux d'agneau puis les pommes de terre. Poivrez.
- Recouvrez le tout avec le Kub Or, mettez dans votre four et laissez cuire 15 minutes environ.

- Servez dès la sortie du four.