



## Patates gratinées

- 8 pommes de terre
- 2 oignons, émincés
- 2 tasses (500 ml) bouillon de poulet
- 2 tasses (500 ml) fromage, râpé



1. Couper les patates en quarts.
2. Étendre dans un plat profond allant au four.
3. Ajouter les oignons et verser le bouillon de poulet.
4. Cuire 45 minutes au four à 400°F (200°C). Sortir du four et ajouter le fromage.
5. Cuire à nouveau 15 minutes le temps que le fromage soit gratiné.