

[Plats/Gratin de pomme de terre au poulet et à la béchamel](#)

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

6
45 Minutes

Note 3/5 (8 votes)



Les ingrédients

- Pommes de terres épluchées coupées en petits dès ou en rondelles.
- Huile Elio pour la friture
- Sauce béchamel (utiliser environ ½ litre de lait pour la préparer)
- Un blanc de poulet
- Un oignon
- Sel
- Poivre
- 1 cuillère à Café de moutarde

Préparation

- Faire frire des frites et les laisser refroidir de coté
- Préparer la béchamel
- Préparer un blanc de poulet : prendre un blanc de poulet complet, saler, poivrer, rajouter des herbes de provence et de la moutarde puis laisser ce blanc de poulet mariner pendant 15 min au frigo.
- Dans une petite marmite, déposer 3 cuillères à soupe d'huile, un petit oignon coupé grossièrement.
- Déposer le blanc de poulet et laisser cuire.
- Une fois cuit, laisser refroidir puis couper le en fines lamelles.
- Dans un plat pour gratin, déposer les frites puis le poulet coupé en lamelles et recouvrir avec la béchamel.
- Rajouter du fromage en portion coupé en petit dés ou bien râper du gruyère
- Enfourez pendant 15 min à 200°C