



Pomme De Terre Au Béchamel

Başamelli Patates



6 pommes de terre moyennes
1 oignon grand
½ petit paquet de salami
4 cuillères à soupe d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
Pour la sauce béchamel;
3 tasses de lait
2 cuillères à soupe de farine
1 cuillère à café de beurre
1 cuillère à soupe d'huile végétale
1 pincée de sel
Pour la surface ;
1 tasse de fromage râpé
½ tasse de lait

- # Lavez les pommes de terres, laissez bouillir avec la peau. Épluchez la peau, puis coupez en rond.
- # Puis préparez la sauce béchamel; mettez dans une petite casserole, du beurre et de l'huile, quand l'huile fond, rajoutez de la farine et saupoudrez du sel. Laissez griller la farine puis rajoutez du lait froid et mélangez régulièrement. Retirez du feu.
- # Mettez dans une autre casserole, 4 cuillères à soupe d'huile, quand elle chauffe, rajoutez des oignons coupé en demi-cercle. Quand les oignons cuit, rajoutez du sel et du salami coupé en forme d'allumette. Tournez quelquefois.
- # Huilez un plat de cuisson moyen. Placez les pommes de terre l'un à côté de l'autre. Étalez un peu moins de la sauce sur les patates.
- # Placez le mélange de salami dessus. Remplacez les tranches de pommes de terre par dessus, étalez la sauce qui reste, puis rajoutez du fromage râpé.
- # Placez le plat au four à 200 degrés, laissez cuire jusqu'à que la surface soit grillé. Coupez puis ramenez à table.

N-B; Si vous voulez encore plus de goût pour la sauce, rajoutez un œuf avec le lait.