

Πατάτες ογκρατέν με μπέικον καιμανιτάρια

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)

Image not found or type unknown



Υλικά

450γρ μπέικον, χοντροκομμένο σε κύβους
1 μέτριο κρεμμύδι, σε κύβους
340γρμανιτάρια, σε φέτες
2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
1 κ.γ. φρέσκο θυμάρι, κομμένο
αλάτι,κατά βούληση
πιπέρι, κατά βούληση
1 φλ κρέμα γάλακτος
1/2 φλ γάλα πλήρες
μια πρέζα μοσχοκάρυδο, τριμμένο
910 γρ πατάτες, σε φέτες 1 εκ.
230 γρ γραβιέρα, τριμμένη,
άνηθος, ψιλοκομμένος, για γαρνίρισμα

Διαδικασία

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 175C.

Σε ένα τηγάνι ρίχνουμε το μπέικον και τηγανίζουμε σε μέτρια φωτιά, μέχρι να ροδίσει και να γίνει τραγανό.

Με μια τρυπητή κουτάλα μεταφέρουμε το μπέικον σε χαρτί κουζίνας για να

στραγγίξει από το περιττό λάδι.

Κρατάμε 2 κ.σ. από το λίπος του μπέικον και πετάμε το υπόλοιπο.

Επιστρέφουμε το τηγάνι σε μέτρια φωτιά και σοτάρουμε το κρεμμύδι για 3 λεπτά, μέχρι να μαλακώσει.

Προσθέτουμε ταμανιτάρια και συνεχίζουμε να μαγειρεύουμε για 5 λεπτά, μέχρι να εξατμιστούν τα υγρά και να γίνουν ταμανιτάρια.

Ρίχνουμε το σκόρδο, το θυμάρι, το αλατοπίπερο και συνεχίζουμε το μαγείρεμα για 1-2 λεπτά ακόμα, ανακατεύοντας συχνά, μέχρι το σκόρδο να βγάλει τα αρώματά του.

Αποσύρουμε από τη φωτιά και προσθέτουμε το μαγειρεμένο μπέικον.

Αφήνουμε στην άκρη.

Σε ένα κατσαρολάκι ρίχνουμε την κρέμα γάλακτος, το γάλα και το μοσχοκάρυδο και ζεσταίνουμε σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά.

Αποσύρουμε από τη φωτιά.

Ρίχνουμε λίγο μείγμα κρέμας σε ένα πυρέξ, ώστε να καλυφθεί ο πάτος του.

Απλώνουμε στο πυρέξ τις μισές πατάτες σε μία στρώση, η μια να καλύπτει ελαφρώς την άλλη.

Ρίχνουμε το μισό μείγμα μπέικον-μανιτάρια πάνω από τις πατάτες και πασπαλίζουμε με τη μισή γραβιέρα.

Απλώνουμε τις υπόλοιπες πατάτες και ρίχνουμε το μείγμα κρέμας, φροντίζοντας να καλύψει όλες τις πατάτες.

Ρίχνουμε το υπόλοιπο μείγμα μπέικον-μανιτάρια και πασπαλίζουμε με την υπόλοιπη γραβιέρα.

Σκεπάζουμε το πυρέξ με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για περίπου 45-55 λεπτά, μέχρι οι πατάτες να τρυπιούνται εύκολα με ένα μαχαίρι.

Αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο και επιστρέφουμε το πυρέξ στο φούρνο για άλλα 20 λεπτά, μέχρι να ροδίσει.

Αφήνουμε στην άκρη για τουλάχιστον 15 λεπτά,πασπαλίζουμε με άνηθο και σεβήρουμε.

Πηγή: dimitrisskarmoutsos.gr