I wanted to make a nice supper for my SO, and didn’t know what to do as a side dish for the steak so I thought… why not try this? It’s now one of our favorite potato dish.

Ingredients

Potatoes

Garlic

Garlic powder

Parsley

Parmesan – the grated one

Pepper

Béchamel sauce

Preparation

1. Preheat the oven at 350°F.

2. In a cauldron, start the béchamel sauce, but once the butter is melted put in the crushed garlic and a little bit of garlic powder and make it golden a little. Continue making the sauce as the recipe tells you to, and add parsley – fresh or not – and the pepper.

3. While the sauce is thickening – don’t forget to whisk or else it will stick at the bottom – cut potatoes in small layers of 1/8 inch (really thin!). Place the potatoes in a glass pan that goes in the oven.

4. Once the sauce is done, pour it on the potatoes. You want a lot of sauce (or less thick than usual a little) because the potatoes will absorb it. Sprinkle a layer of parmesan on top.

5. Put in the oven of an hour, until the cheese is golden.

Stuff yourself!

Version française

voulais faire un bon petit souper pour mon copain et je ne savais pas quel à coté faire pour aller avec le steak que je voulais lui faire pour le souper… Alors je me suis dis que je pourrais essayer ceci! C’est maintenant un de nos plat de patate préféré!

Ingrédients

Patates

Ail

Poudre d’ail

Persil

Parmesan – rappé de préférence

Poivre

Sauce béchamel

Préparation

1. Préchauffer le four à 350°F.

2. Dans un chaudron, commencer la sauce béchamel, mais lorsque le beurre est fondu, rajouter de l’ail préalablement coupé et un peu de poudre d’ail et faire doré un petit peu. Continuer la sauce béchamel tel qu’indiqué dans la recette et rajouter un peu de persil – frais ou non – et le poivre.

3. Pendant que la sauce béchamel s’épaissit – vous devez continuer de mélanger pour ne pas qu’elle colle aussi -, coupé les patates en tranche de 1/8 pouce (très mince!). Les placées dans un plat en vitre allant au four.

4. Une fois la sauce terminée, la verser entièrement sur les patates. Vous voulez avoir beaucoup de sauce, puisque les patates vont l’absorber. Mettre une couche de parmesan sur de dessus.

5. Mettre au four pendant 1h, jusqu’à ce que le fromage sur le dessus soit doré.

Régalez-vous!!