Ingredients

Patatoes

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 bechamel 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 -.

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!!

Ingrédients

Patates

Ail

Poudre d’ail

Persil

Parmesan – rappé de préférence

Poivre

Sauche 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 -.

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!!