

MILLE-FEUILLES DE POMMES DE TERRE

Recette par **Pascale Weeks**

Une délicieuse manière de revisiter les pommes de terre Anna, grand classique de la cuisine française.

Difficulté : **Facile** Coût : **Bon marché** Temps de préparation : **20 min**
Temps de cuisson : **40 min**

Ingrédients (6 pièces)

750g de pommes de terre à chair ferme
75g de beurre fondu
1 c à s bombée d'herbes de Provence
Sel
1 moule à muffins en silicone ou 1 moule à muffins en métal beurré
1 sachet de jeunes pousses de salade

Matériel

Four traditionnel
Mandoline
Moule à muffins ou à cupcakes

Préparation

ÉTAPE 1 :

Pelez les pommes de terre puis rincez-les.

ÉTAPE 2 :

Coupez les pommes de terre en tranches fines à l'aide d'une mandoline

ÉTAPE 3 :

Mettez-les dans un bol et salez.

ÉTAPE 4 :

Ajoutez les 3/4 du beurre fondu et les herbes de Provence.

ÉTAPE 5 :

Mélangez bien, de préférence avec vos mains.

ÉTAPE 6 :

Remplissez un moule à muffins avec les rondelles de pommes de terre.

ÉTAPE 7 :

Tassez bien et ajoutez éventuellement plus de rondelles.

ÉTAPE 8 :

Ajoutez le reste du beurre fondu.

ÉTAPE 9 :

Faites cuire environ 40 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Servez avec les jeunes pousses assaisonnées.