

POMMES DE TERRE ANNA

Septembre 2010 (Actualisé en mai 2019)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 1 Kg de pommes de terre à chair ferme (Charlotte)
- ★ 135 g de beurre (120 + 15)
- ★ 4 brins de persil
- ★ Noix de muscade moulue
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Mandoline ou robot ménager, Moule à manqué, Pinceau, Casserole

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 45 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,15 € (soit 0,54 € par personne)



Recette :

Peler les pommes de terre, les rincer, les essuyer et les couper en fines tranches régulières de 3 mm à l'aide d'une mandoline ou d'un robot ménager. Préchauffer le four à 220°C (thermostat 7/8) durant 10 minutes. Beurrer un moule à manqué avec 15 g de beurre. Faire fondre le reste du beurre à feu ultra-doux. Garnir le fond du moule de rondelles de pommes de terre en rosace et se chevauchant ainsi que les parois. Badigeonner largement de beurre avec un pinceau, saler, poivrer et saupoudrer de noix de muscade. Recommencer la même opération pour les couches successives de pommes de terre jusqu'à épuisement des rondelles. Verser le reste de beurre sur la préparation.

Couvrir d'une feuille de papier aluminium et mettre à four chaud pour 25 minutes. Retirer le papier aluminium et poursuivre la cuisson 20 minutes. Ciseler le persil. Démouler sur un plat et entourer de persil. L'extérieur doit être bien doré et croustillant et l'intérieur fondant. Découper sous forme de parts.

A servir en accompagnement de poisson grillé, de viande grillée, de volaille rôtie,

i Les **pommes de terre** doivent être de grosseur identique afin que les rondelles aient toutes la même taille et que la cuisson soit homogène.