



MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE

Ingrédients

1kg pommes de terre bintje ou charlotte
45 g de beurre mou
30g parmesan
3 g ail en poudre
Sel & Poivre

Préparation

1. Préchauffez votre four à 180°C. Epluchez les pommes de terre et réservez-les dans un grand saladier d'eau froide.
2. Tranchez les finement à la mandoline puis séchez dans un torchon et déposez dans un saladier. Ajoutez le beurre fondu, le parmesan râpé, l'ail semoule, salez et poivrez. Mélangez bien.
3. Beurrez généreusement des moules à muffins et empilez-y les tranches de pommes de terre en pressant bien.
4. Enfournez pour 45 minutes en surveillant la cuisson.
5. Laissez refroidir 5 minutes avant de démouler.

