

N°169



À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

aPÉRO

Croustillant de pomme de terre aux herbes



Préparation : 45 Min - Cuisson : 65 Min

Pour 6 personnes

Pomme(s) de terre à chair ferme : 400 gramme(s) |

Beurre doux : 50 gramme(s) | Fleur de sel : 6 Pincée(s) |

Moulin à poivre : 6 Tour(s) | Cerfeuil : 1/4 botte(s) | Estragon : 1/4 botte(s)

Préchauffer le four à 150 °C.

Clarifier le beurre : le faire fondre doucement et récupérer uniquement la partie jaune (évacuer l'écume et le liquide blanc dessus : le petit lait).

Éplucher les pommes de terre et les tailler en lamelles de 1 mm d'épaisseur, ne pas les laver. En **étaler** la moitié sur un tapis de cuisson, les parsemer d'herbes fraîches et les assaisonner. **Recouvrir** chaque lamelle de pomme de terre d'une autre lamelle.

A l'aide d'un pinceau, passer du beurre sur les pommes de terre, puis les **recouvrir** d'une plaque de cuisson. Les **enfournier** à 150 °C pendant 1 h en surveillant régulièrement. Les **assaisonner** de fleur de sel et de poivre à la sortie du four. Les pommes de terre doivent être croustillantes et translucides.

Le plus du chef : Il est possible de coller les pommes de terre ensemble avant de les cuire puis de les couper après la cuisson.

- Nez : frais et aérien aux notes muscatées.
- Bouche : léger, rond, moelleux, typé avec une finale croquante.



le conseil de votre caviste :
Clairette de Die Jaillance
Grande Tradition millésimée

Et aussi :
Petites Récoltes,
Vin de Pays d'Aigues blanc

Retrouvez les cours de cuisine de L'atelier des Chefs sur www.atelierdeschefs.fr



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION