PLAT PRINCIPAL

TOURELLES DE POMMES DE TERRE AU LARD

★★★★★ (120)

45 MINUTES
POUR 4 PERSONNES

INGRÉDIENTS

- 3 à 5 pommes de terre à chair ferme (700g)
- 16 tranches de lard
- 1 dl de crème
- persil plat ou d'ail des ours
- sel & poivre
- 50 g de fromage râpé

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200 °C. Placer 2 tranches de lard en croix dans les alvéoles d'une plaque à muffins. Hacher finement le persil ou l'ail des ours et ajouter à la crème. Saler et poivrer.

2. Éplucher les pommes de terre, les couper en fines rondelles et les ajouter à la crème. Ajouter le fromage râpé et bien mélanger le tout.

3. Placer les rondelles de pommes de terre par couches dans les alvéoles de la plaque. Replier les deux extrémités des tranches de lard dessus et presser. Faire cuire pendant 30 à 35 minutes au four.