



PLAT PRINCIPAL

TOURELLES DE POMMES DE TERRE AU LARD



★★★★☆ (65)

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.