



Pommes de terre Anna

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

Les pommes de terre. A vous de choisir la variété de votre choix. Plus info sur les pommes de terre "[à cette page](#)".

Ingrédients:

- 1.200kg de pommes de terre [plus info sur la variété](#) .
- 100g de beurre doux
- 100g de beurre demi-salé
- sel et poivre du moulin



La réalisation :

Éplucher les pommes de terre. Les couper en fines lamelles avec un robot ou à la mandoline. Les essuyer, puis beurrer grassement un plat à gratin ou par défaut un moule à génoise avec du beurre demi-sel. Décorer le fond et les parois de lamelles de pommes de terre. Remplir le moule avec ces mêmes pommes de terre. Saler et poivrer et y verser le beurre noisette. Cuire au four pendant 50 à 70 minutes à 200°C.



Recette de www.vision-plaisir.fr

Recette pour: 6 personnes

Vérifier la cuisson en piquant la lame d'un couteau dans le plat. Après la cuisson, bien tasser les pommes de terre avant de démouler dans un plat rond. Le résultat vous donnera des pommes de terre fondantes et très savoureuses.

Il est préférable d'utiliser des pommes de terre dites à rissoler ou à gratin, comme la Charlotte, la Franceline ou encore la Roseval.





Recette de www.vision-plaisir.fr



© 2016 vision-plaisir

©2017 www.vision-plaisir.fr