

## Pommes de terre paillasson

### Pour 6 personnes

- 1,5kg de pommes de terre
- 40g de graisse d'oie
- sel, poivre, et muscade fraîchement râpée.



■ *Voici une façon original et esthétique de cuisiner les pommes de terre, tout en restant simple à réaliser.*

**Servir :** Chaud et bien doré, avec une viande rouge.

### Variation

Ajoutez quelques herbes de Provence, et des oignons. Remplacez la graisse d'oie par du beurre clarifié.

■ Rincez, épluchez et râpez les pommes de terre. Salez, et muscadez.

■ Faites fondre la graisse dans une poêle à feu moyen. Ajoutez les pommes de terre râpées, étalez les de manière uniforme, et laissez cuire une dizaine de minutes sans remuer.

■ A l'aide d'une assiette, retournez la galette de pommes de terre et faites cuire l'autre face pendant une dizaine de minutes. Poivrez en fin de cuisson.

## Conseils

N'utilisez le poivre qu'en fin de cuisson, car la longueur de cette cuisson le rendrait acré. Utilisez du beurre clarifié si vous préférez.