

Pommes de terre « Anna »

pour 4 personnes

- 1kg de pommes de terre
- 60g de beurre
- sel et muscade fraîchement râpée.



■ *Voici une façon original et esthétique de cuisiner les pommes de terre, tout en restant simple à réaliser, même si le temps de cuisson est important. Quant à savoir qui était cette fameuse Anna, si c'était la vieille mémé, la belle amante, la charmante petite fille, ou la petite chienne d'un cuisinier inspiré du 19ème siècle, mystère....*

Servir : Chaud, avec un poisson ou une volaille.

Variation

Ajoutez quelques herbes de Provence, et frottez le plat avec une gousse d'ail.

■ Beurrez un moule rond allant au four. Faites fondre le reste du beurre.

■ Rincez, épluchez et coupez en rondelles fines de 3mm les pommes de terre.

■ Faites préchauffer votre four à 220°.

■ Disposez une couche de rondelles de pommes de terre en rosace au fond du plat. A l'aide d'un pinceau badigeonnez les légèrement de beurre. Salez tout aussi légèrement, et ajoutez de la noix de muscade. Recommencez l'opération jusqu'à l'épuisement des rondelles de pommes de terre.

■ Recouvrez le moule d'une feuille d'aluminium, et enfournez pour 20 minutes. Puis enlevez la feuille d'aluminium et laissez cuir encore 30 minutes.

■ Retournez le moule sur une grille, et laissez égoutter le surplus de beurre.

Conseils

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