



MILLEFEUILLES DE POMMES DE TERRE

Ingrédients

Pour 15 millefeuilles:

1,2 kg de pommes de terre

45g de beurre mou

Facultatif : 30g de parmesan

Ail

Thym

Sel et poivre

Préparation

Préchauffer le four à 190°C

Peler les pommes de terre et les couper en fines tranches (robot).

Mettre les tranches de pommes de terre dans un saladier avec le beurre mou, l'ail pressé, le parmesan, le sel et le poivre.

Beurrer légèrement les moules à muffin

Remplir les moules des tranches de pommes de terre en tassant bien.

Ajouter du thym

Cuire au four 40-50 minutes

