MILLEFEUILLE
DE POMMES DE TERRE

Montage 13 min *6/8 personnes*

ÉTAPES DE RÉALISATION

- Éplucher et couper les pommes de terre en fines rondelles (à la mandoline si possible).
- Émincer les échalotes finement.
- Dans un saladier, mélanger les pommes de terre avec les échalotes, du sel, du poivre et une pincée de muscade.

MONTAGE & CUISSON :

- Préchauffer le four à 180°C.
- Étaler une première pâte dans un cercle à tarte et piquer le fond.
- Disposer la moitié des pommes de terre, ajouter des morceaux de beurre puis recouvrer avec le reste des pommes de terre*. Recouvrir avec la seconde pâte. Bien souder les bords et faire une petite cheminée au centre pour laisser s'échapper la vapeur. Dorer avec le jaune d'œuf.
*(*Variante possible avec 100 g de lardons ou dés de jambon à répartir entre les couches)*
- Enfourner pour environ 50 min à 170C°. Vérifier la cuisson en enfonçant la pointe d'un couteau (les pommes de terre doivent être tendres).
- Verser la crème fraiche au centre de la cheminée et poursuivre la cuisson 30/35 min. Servir bien chaud.

INGRÉDIENTS

Disque pâte feuilletée ❄	2 pcs
Pommes de terre	800 g
Echalote	2 pcs
ou Oignon	*1 pc*
Jaune d'œuf	1 pc
Beurre	30 g
Sel	QS
Poivre	QS
Muscade	QS
Crème fraiche épaisse	20 cl

Recette proposée par Yves Jasmin créateur culinaire - yjasmin@saveurjasmin.com
Réclamez tous les produits et références à votre distributeur DISGROUP !

❄ *Produit surgelé - QS = Quantité souhaitée*

DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »