

# Pommes de terre Anna

CUISIMAGES

Réf :  
4007

Type :  
Légumes

Préparation :  
15 min  
Repos:

Cuisson :  
45 min  
A 200 °C

Coût :  
 

Difficulté :  
  

Origine :  




## Ingrédients pour 6 personnes

- 1 kg de pommes de terre
- 125 g de beurre
- Sel de Guérande
- Poivre du moulin



Préchauffez le four à 200 °C pendant 15 min.

Epluchez les pommes de terre et coupez les en fines rondelles.

Lavez les pommes de terre à l'eau froide puis séchez les soigneusement dans un torchon.



Beurrez largement un plat à soufflé.

Répartissez une couche de rondelles de pommes de terre en les faisant se chevaucher, de manière concentrique.

Poivrez, salez.



Répartissez de fines tranches de beurre.

Répétez l'opération pommes de terre/poivre/sel/beurre de façon à monter 5 à 6 couches.

Couvrez d'un papier aluminium et enfournez pendant 45 min.



Conseils  
Variante  
Vins

Servez chaud accompagné d'une salade verte.

Buzet