



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Pomme de terre en éventail .



Ingrédients pour 1 personne :

- 1 échalote
- 1 grosse pomme de terre AGATA
- 1 steak haché
- 1/2 tomate
- 25 g de beurre
- Herbes de Provence
- Huile neutre
- Quelques feuilles de salade
- Sel, poivre

- Pour la sauce blanche :
- 1/2 c.à.c d'ail en poudre
  - 1/2 oignon
  - 10 cl de crème fraîche épaisse
  - Persil, ciboulette, origan
  - Sel, poivre

- Préchauffer le four à 2100°C th. 7. Passer une pomme de terre sous l'eau avec la peau, la sécher
- Au dessus d'une assiette creuse, verser l'huile sur toute la surface de la pomme de terre
- Avec un couteau à lame fine, inciser partiellement des tranches de 2-3 mm d'épaisseur maximum
- Placer le beurre dans un récipient et le faire fondre au micro-ondes quelques secondes
- Écarter délicatement les rondelles de pommes de terre et couler un peu de beurre entre chaque rondelle
- Placer la pomme de terre dans un plat à gratin, puis arroser une nouvelle fois d'huile, recouvrir d'un papier alu
- Enfourner à four chaud th. 7 pendant 50 minutes, en arrosant régulièrement de beurre fondu
- Préparer la sauce en mélangeant à la fourchette tous les ingrédients (oignons ciselés finement)
- Dans une poêle beurrée cuire le steak haché, ajouter une échalote émincée et des herbes de Provence
- Couper une demie tomate et la saisir quelques instants sur la poêle puis sur les herbes de Provence cuites

Astuces :

- Graisser la pomme de terre en cours de cuisson est important pour ne pas qu'elle se dessèche
- J'ai pris la variété de pomme de terre Agata car c'était la plus grosse disponible en magasin, mais si vous voyez une grosse pomme de terre à la chair ferme la prendre pour cette recette. La variété BINTJE me paraît un peu trop friable pour cette recette, mais à tester.
- Vous avez peur de casser la pomme de terre ? A chaque extrémité basse de la pomme de terre planter de fin cure-dents pour maintenir les rondelles entre elles
- Faites plusieurs sauce : crème fraîche et coulis de tomate, crème fraîches et paprika, crème et roquefort ...