



Recette de saison

Duo Prunelle & Laurette

Recette de Sébastien Chesneau



Ingrédients pour 4 à 6 personnes

500 g de Prunelle
500 g de Laurette
Huile d'olive
Thym
Laurier
Gros sel
Sel fin
Poivre



Difficulté

1/5



Préparation

15 minutes



Cuisson

25 minutes

- 1 Laver et éplucher toutes les pommes de terre.
- 2 Coupez à l'aide d'une mandoline 4 Prunelle en fines rondelles pour la garniture et mettre en cuisson 10 minutes à l'eau salée.
- 3 Egouttez les rondelles et disposez-les sur du papier sulfurisé en les badigeonnant d'huile d'olive.
- 4 Recouvrez-les d'un second papier sulfurisé pour éviter une surcuisson. Mettre au four 10 minutes à 190°
- 5 Mettre le reste des pommes de terre en cuisson à l'eau salé pendant 25 minutes.
- 6 Ecraser les pommes de terre à la fourchette séparément. Ajoutez le sel et poivre et 4 cuillères à soupe d'huile d'olive et mélanger délicatement.
- 7 Dans un emporte pièce rectangulaire, déposer une première couche de Prunelle et ensuite une couche de Laurette.
- 8 Otez l'emporte pièce et finissez en disposant les rondelles de Prunelle par-dessus.

Bonne dégustation !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

www.lapommedeterre.fr

Suivez-Nous

