

# La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

www.recette-pomme-de-terre.com

## MILLEFEUILLE DE POMMES DE TERRE AUX PARFUMS D'ÉTÉ

PETITS GASTRONOMES

**20 mn.** de préparation + **20 mn.** de cuisson

BUDGET : «Small»

DIFFICULTÉ : «Comme bonjour»

4 personnes

### PRÉPARATION

Faites cuire les pommes de terre à l'eau pendant 20 minutes, épluchez-les et coupez-les en tranches fines. Réservez. Coupez les tomates séchées en morceaux, émincez le concombre en gardant la peau. Coupez les tranches de jambon en deux. Dans une assiette à dessert, posez un cercle de 8 cm de diamètre. Déposez au fond du cercle une première couche de pommes de terre. Recouvrez d'une couche tomates séchées, puis une couche de jambon sec et enfin, une coupe de concombre. Recommencez l'opération en finissant par les pommes de terre. Retirez délicatement le cadre et recommencez pour les 3 autres assiettes. Préparez la sauce : hachez finement le basilic, mélangez-le à l'huile d'olive, salez, poivrez. Décorez les millefeuilles avec les olives et des petites feuilles de basilic. Servez avec la sauce en coulis autour de chaque millefeuille.



crédits photos: L. Rouvrais

### INGRÉDIENTS

- ▶ 500g de pommes de terre pour cuisson à l'eau / vapeur
- ▶ 1 petit bocal de tomates séchées à l'huile ou semi-séchées (chez un traiteur italien)
- ▶ 4 tranches de jambon sec
- ▶ 1/2 concombre sel, poivre
- ▶ Sauce : 15cl de d'huile d'olive 1 bouquet de basilic quelques olives noires

### NOTRE CONSEIL

Les pommes de terre à chair ferme ont une bonne tenue à la cuisson et sont particulièrement recommandées pour les cuissons à la vapeur, à l'eau (pour des préparations culinaires telles que les salades, les raclettes, les choucroutes), et pour une cuisson à la poêle (rissolées, sautées).