

Rosace de pommes de terre

La première fois que j'ai goûté ce type de préparation, j'ai de suite adoré surtout en ce qui concerne la cuisson des pommes de terre. Pour me simplifier la vie et pour mon premier essaie j'ai placé les pommes de terre dans un moule à tarte !

Ingrédients : Pommes de terre en bonne quantité (ratte de préférence mais toute autre espèce à chair ferme fera l'affaire).

Huile d'olive

Sel et poivre

Herbes : thym, ail semoule

Le secret de la réussite, c'est de couper en très fines tranches les pommes de terre. Vous pouvez utiliser pour cela un robot avec la lame la plus fine. Pour ma part j'ai décidé de les couper à la main. Déposez les tranches de pommes de terre dans un saladier et les mélanger avec de l'huile d'olive (il faut qu'elles soient bien imprégnées).

Ensuite, on dispose au fond d'un moule à tarte huilé les pommes de terre en les faisant se chevaucher légèrement (pas de papier sulfurisé surtout, il attacherait après les pommes de terre). Après la première couche, on sale et poivre et on met un peu de thym et de l'ail semoule.

On fait une deuxième couche tout aussi fine, on sale, on met un peu de thym.

On fait une troisième couche tout aussi fine, on sale, on met un peu de thym et d'ail semoule.

On fait une quatrième couche tout aussi fine, on sale et poivre, et on ne met plus rien.

On enfourne (160/ 180°) environ jusqu'à ce que ça commence à dorer et qu'une fourchette puisse traverser le tout sans aucune résistance. On démoule et on sert.

- Pour mon premier essaie je n'ai mis que 2 couches de pommes de terre, mais la prochaine fois j'en ferais 4, car au démoulage j'ai failli briser la rosace.
- A cuire doucement dans le four car une trop haute température ferait bruler le contour de la rosace avant que le centre soit tendre.
- Vous pouvez si vous le désirez utiliser du thym pour la 1^{ère} couche, du romarin pour la 2^{ème} et du basilic pour la 3^{ème}.