

## Mille-feuilles pommes de terre et saumon fumé

### Ingrédients pour 2 personnes

Recette vide frigo réalisée avec 2 pommes de terre cuite en robe des champs et un reste de saumon fumé.

2 belles pommes de terre

1 oignon

3 tranches de saumon fumé

1 c. à café de thym

Sel et poivre du moulin

Huile d'olive

### Préparation :

Préchauffez le four à 160/180°C.

Coupez les pommes de terre en tranches fines.

Coupez l'oignon en fines tranches.

Déposez une feuille de papier sulfurisé dans un plat allant au four, huilez la feuille à l'aide d'un pinceau.

Posez une première tranche de pomme de terre, un peu de saumon fumé, une autre tranche de pomme de terre, du saumon et oignon et ainsi de suite en terminant par une tranche d'oignon. Salez, poivrez, parsemez de thym et arrosez d'un trait d'huile d'olive.

Enfournez pendant 30 mn environ en arrosant d'huile au bout de 15 mn, servir aussitôt.

\* en accompagnement une salade et une sauce froide avec de la crème et de l'aneth.

\* vous pouvez réaliser la recette avec des pommes de terre crues, il faudra juste doubler le temps de cuisson.