

les recettes d'Alice

Gâteau de pommes de terre Landais



4 personnes



Traditionnel



hiver



Économique



15 minutes



1h30



Facile

INGREDIENTS

Fleur de thym
Ail hachée
Graisse d'oie
Sel marin et poivre blanc

1.5 kg de pdt farineuse

MATERIEL NECESSAIRE

Plat gratin Mandoline 1 épiluche ail

PREPARATION ET REALISATION

- 1- Tailler les pommes de terre à la mandoline relativement fin
- 2- mélanger les p.d.t avec le sel, le poivre, l'oignon, l'ail, le thym et la graisse d'oie.
- 3- moulez le tout en terrine et cuire à four
- 4- Une fois la terrine cuite, les laisser refroidir en les pressant

CONSEILS ET ASTUCES

Pour une présentation plus raffinée, découpez des formes à l'emporte-pièce.

Alice Délice

