

Pommes Anna

Accompagnement pour 4 pers.

Variétés préconisées: Charlotte, Christa
4 moules de 2 dl, fonds avec papier à pâtisserie

- 1 c. à soupe **de margarine ou de beurre** badigeonner les moules, mettre au frais
600 g **de pommes de terre**, épluchées passer à la mandoline en fines lamelles
1 c. à café **de sel, un peu de poivre** assaisonner les pommes de terre
50 g env. **de margarine ou de beurre**, liquéfiés
2 c. à soupe **de romarin**, très finement haché

Remplissage: disposer une couronne de pomme de terre dans le fond, arroser de margarine ou de beurre et éparpiller du romarin. Remplir avec le reste des pommes de terre en couches serrées, margarine ou beurre et romarin entre deux. Bien tasser, poser les moules sur la plaque du four.

Cuisson: 30 minutes env. au milieu du four préchauffé à 220°.

Présentation: détacher du bord à l'aide d'un couteau, démouler sur les assiettes chaudes, retirer le papier, décorer de romarin.

