



Roses de pommes de terre

Temps de cuisson : 40 min

Temps de préparation : 15 min

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre de Noirmoutier
- 1 œuf
- 1 c à café de piment d'Espelette
- Sel et poivre
- 1 noix de beurre
- 3 cuil. à soupe d'huile d'olive
- Fleur de sel
- Quelques feuilles de sauge

1. Préchauffer votre four à 180°C (th.6)
2. Faire cuire la moitié des pommes de terre dans l'eau bouillante salée pendant environ 20 minutes. Les écraser en purée. Laisser refroidir.
3. Incorporer l'œuf et saupoudre de piment d'Espelette. Saler et poivrer. Mélanger bien.
4. Beurrer généreusement vos moules à muffins et les garnir d'un fond de purée.
5. Trancher finement les pommes de terre de Noirmoutier restantes à l'aide d'une mandoline (environ 2 à 3 mm d'épaisseur).
6. Disposer les tranches de pommes de terre les unes à côté des autres en les chevauchant légèrement.

7. Les badigeonner d'huile d'olive et de sauge ciselée.
8. Les rouler de manière à former une rose et les déposer délicatement dans la purée.
9. Enfourner pendant 35 à 40 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
10. Parsemer de fleur de sel et de feuilles de sauge juste avant de servir.