

LES VENDREDI «FAMILLE»

Mille-feuilles de pommes de terre Orloff

Par le Chef Alex Néel



La recette simplissime avec peu d'ingrédients pour un résultat savoureux : retrouvez-vous autour de ce plat qui ravira petits et grands, la pomme de terre est toujours un vrai bonheur à déguster, surtout quand elle est bien accompagnée !

INGRÉDIENTS

3kg de pommes de terre
à chair ferme
20 tranches de bacon
150g de Comté
240G de beurre clarifié
50g de Maïzena
1 gousse d'ail
6g de sel

PRÉPARATION

1ère étape : Mixer le beurre clarifié, la maïzena, le sel et l'ail
2ème étape : Éplucher les pommes de terre puis à l'aide d'une mandoline, tailler les pommes de terre en lamelle de 3mm.
3ème étape : Dans une plaque à rôtir, chemiser de papier sulfurisé en laissant dépasser les bords, beurrer le papier. Mélanger les lamelles de pommes de terre avec le beurre clarifié. Réaliser des couches, alterner entre le bacon et le Comté. Finir par une couche de pommes de terre, recouvrir d'un papier sulfurisé. Enfermer le tout dans du papier aluminium. Enfourner environ 2 heures à 180°C.
4ème étape : Après cuisson, presser le mille-feuilles et laisser une nuit au frais. Démouler le mille-feuilles et détailler des portions. Pour un résultat optimal, faire dorer les portions à la poêle.

Mauviel1830®