

Millefeuille de pommes de terre au lard et au chèvre cendré

Les ingrédients pour 4 personnes

4 pommes de terre assez grosses (j'ai pris des "Belles de Fontenay")

1 bûche de chèvre cendré

8 tranches fines de lard fumé ou de bacon

Huile d'olive

Thym

Tailler les pommes de terre épluchées en tranches de 5 mm d'épaisseur et les faire dorer 6 à 8 mn à la poêle dans l'huile d'olive en les gardant un peu ferme, assaisonner.

Retirer les pommes de terre de la poêle et mettre les tranches de lard à griller à la place. Je les avais coupées en 2.

Couper le chèvre en tranches.

Monter les millefeuilles en intercalant les tranches de pommes de terre dorées avec le fromage et les tranches de lard. Saupoudrer le chèvre de thym et arroser les millefeuilles d'un trait d'huile d'olive.

Mettre au four 180° 6 à 8 mn et servir aussitôt.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>