

## Pommes de terre des vendangeurs



### **Ingrédients pour 6 personnes :**

1,2 kg de pommes de terre BF 15, 40g de beurre, 300g de poitrine fumée en tranches, 3 oignons, 6 gousses d'ail, poivre du moulin

PM : Huile pour friture

---

### **Les pommes de terre :**

Peler et laver les pommes de terre.

Les émincer en tranches de 4 mm d'épaisseur. Ne pas les laver.

Les faire frire dans un bain d'huile jusqu'à ce que chair soit cuite mais sans coloration.

### **La compotée d'oignon :**

Émincer les oignons et les faire suer avec l'ail haché, un peu de sel, sucre et 1 filet d'huile d'olive.

### **Montage :**

Beurrer l'intérieur d'un moule à tourtière en alu puis tapisser le fond et les parois avec les tranches de poitrine fumée en les laissant dépasser sur les côtés.

Remplir le moule jusqu'en haut, de couches alternées de pommes de terre et d'oignons en poivrant de temps en temps.

Rabattre la poitrine sur la préparation et bien tasser.

Cuire au four à 180° pendant 45° puis laisser reposer 30mn hors du four.

### **Service :**

Démouler sur un plat, couper de belles tranches et servir.