



*Pommes de terre*  
**Pommes anna**



**1h35** **25 min** **1h** **10 min** **464**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

**Ingrédients pour les  
pommes de terre Anna**

1.2 kg **Pomme(s) de terre**  
200 ml **Beurre clarifié  
(ghee)**  
1 **Sel**  
1 **Poivre noir**

**Étape 1**

Préparation du beurre clarifié

- 1 Mettre le beurre coupé en morceaux dans une petite casserole et le faire fondre sur feu très doux.
- 2 Dès que le beurre est fondu, une mousse se forme sur la surface du beurre liquéfié.
- 3 Éliminer cette mousse à l'aide d'une écumoire.
- 4 Sortir le beurre liquéfié du feu et le transvaser délicatement dans un bol.
- 5 Ne pas transvaser le dépôt blanchâtre déposé au fond mais l'éliminer.
- 6 Réserver le beurre clarifié obtenu.

**Étape 2**

Préparation des pommes Anna

- 1 Préchauffer le four à 170°C (Th.5-6).
- 2 Éplucher les pommes de terre et les couper en rondelles fines.
- 3 L'idéal est de les découper à l'aide d'une mandoline afin d'obtenir des tranches très fines et régulières.
- 4 Mettre une louche de beurre clarifié sur le fond du

moule.

- 5 Déposer une couche de rondelles de pommes de terre sur le fond du moule en les faisant se chevaucher joliment.
- 6 Pour le fond, choisir les plus belles tranches et les disposer en couronne : il s'agit de créer une jolie décoration qui apparaîtra quand les pommes de terre seront démoulées.
- 7 Saler, poivrer et assaisonner avec un peu de beurre clarifié.
- 8 Superposer des rangées de rondelles de pommes de terre disposées en couronne jusqu'à la hauteur désirée en les arrosant de beurre clarifié.
- 9 Saler et poivrer chaque rangée. Une fois tous les ingrédients utilisés, presser la galette avec une écumoire.
- 10 Couvrir avec un papier aluminium ou un couvercle et enfourner pendant 50 minutes.
- 11 Presser de temps en temps la galette avec une écumoire pour qu'elle garde sa forme pendant la cuisson.
- 12 Une fois ce temps passé, enlever le couvercle et continuer la cuisson pendant encore 10 minutes.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Au bout de ce temps, sortir le moule du four et l'incliner pour éliminer un maximum de beurre.
- 2 Démouler la galette sur une grille pour faire écouler le beurre en excès.
- 3 Servir la galette de pommes Anna chaude.