

Pommes de terre Pommes darphin



25 min 10 min 15 min **0** **370**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les pommes darphin

600 g **Pomme(s) de terre**
 10 cl **Beurre clarifié (ghee)**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Ingrédients pour l'accompagnement

100 g **Mesclun**
 3 c. à soupe **Huile de tournesol**
 1 c. à soupe **Vinaigre de vin**
 1 c. à café **Moutarde**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des pommes de terre

- 1 Eplucher les pommes de terre avec un économe, les réserver dans un saladier d'eau.
- 2 Egoutter les pommes de terre. Avec une mandoline, les râper dans la longueur en lanières très très fines. Réserver dans un saladier, assaisonner de sel et de poivre. Mélanger.
- 3 Verser le beurre clarifié dans le saladier, mélanger avec les mains pour enrober les pommes de terre de beurre.

Étape 2

Cuisson des pommes Darphin

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7). Mettre une poêle à chauffer sur feu doux.
- 2 Déposer des emporte-pièces dans la poêle, les garnir de pommes de terre et tasser avec les doigts. Laisser dorer les galettes d'un côté.
- 3 Retirer l'emporte-pièce, retourner les galettes avec une spatule pour les laisser dorer de l'autre côté.
- 4 Lorsque les galettes sont bien dorées, les débarrasser sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Puis les

enfourner pendant une quinzaine de minutes.

Étape 3

Dressage

- 1** Sortir les pommes Darphin du four. Dans un bol, réaliser une vinaigrette, en mélangeant la moutarde, le vinaigre de vin, du sel et du poivre. Mélanger et ajouter l'huile de tournesol.
- 2** Verser la vinaigrette dans un saladier contenant la salade, mélanger.
- 3** Dresser les pommes Darphin sur une assiette de dressage, accompagner de salade. Servir aussitôt.