**Mille-feuilles de pommes de terre à l’Etivaz AOP et à l’huile de noisette**

Afbeelding met Snack, Fastfood, voedsel, bakwaren

Automatisch gegenereerde beschrijving

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 1 heure

Ingrédients pour 4 personnes :

* 80 g de beurre
* 4 grosses pommes de terre (150 à 180 g chacune)
* 4 gousses d’ail
* Persil
* Poivre
* 1 pincée de sel
* 150 g d’Etivaz AOP coupé en fines lamelles
* 1 grosse c. à soupe de noisettes torréfiées et concassées

Préparation :

Préchauffez votre four à 220°C (Th 7-8). Lavez et essuyez vos pommes de terre sans les éplucher.

Épluchez l’ail, ôtez le germe et coupez les gousses en très fines lamelles.

Disposez une pomme de terre entre 2 baguettes chinoises et découpez-la délicatement en fines lamelles et en vous arrêtant au bord de chaque baguette. Insérez ensuite une très fine tranche de beurre dans chaque fente de pommes de terre, puis une lamelle d’ail toutes les deux fentes. Renouvelez l’opération avec les 3 autres pommes de terre.

Disposez les 4 pommes de terre dans un plat, enfournez et laissez cuire pendant 40 min en arrosant régulièrement avec le beurre au fond du plat.

Ciselez finement les feuilles de persil. Réservez. Quand les pommes de terre sont bien dorées, sortez-les du four après cette première cuisson, glissez de fines lamelles d’Etivaz AOP dans chaque fente de pommes de terre et remettez au four pendant 15 min. Sortez du four et déposez une cuillère à soupe de noisettes concassées. Salez, poivrez. Servez aussitôt.