

## Palets de pommes de terre au lard fumé



Pour 3 personnes (moules à tartelettes ou crème brûlée)

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 20 minutes

- 600 g de reste de purée
- 1 œuf
- 9 tranches fines de poitrine fumée
- 80 g d'emmental râpé ou autre (voire + ou - selon votre goût)

Idées d'ingrédients à rajouter :

- Herbes ciselées (persil, ciboulette...)
- Chèvre ou tranches de raclette

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Dans un saladier, mélangez la purée avec l'œuf. *Rectifiez éventuellement en sel et en poivre sachant que normalement votre purée est déjà bien assaisonnée.*

Ajoutez l'emmental râpé et éventuellement des herbes fraîches (ciboulette, persil...).

Formez des boules avec la purée de 200 g ou moins en fonction de la quantité de purée.

Aplatissez chaque boule en fonction des petits moules que vous choisissez (moules à tartelettes, crème brûlée ou autres) pour former des palets.

Sur une assiette, placez en les croisant trois tranches de poitrine fumée.

Posez le palet de pommes de terre.

*A ce moment-là vous pouvez ajouter une rondelle de fromage de chèvre ou une tranche de fromage à raclette.*

Rabattez les tranches de poitrine fumée. Renouvelez l'opération avec les autres palets.

Disposez les palets habillés de lard dans les petits plats à four beurrés ou les moules de votre choix en veillant à retourner les palets pour avoir le joli côté sur le dessus.

Glissez au four pour 15 à 20 minutes. *Pour ma part, j'ai cuit 15 minutes avec 5 minutes en position rôtisserie.*

Servez avec une salade verte.