



PAILLASSON DE POMMES DE TERRE

Ingrédients : (pour 6 personnes)

- 750 g de pommes de terre
- 1 pomme reinette
- 1 oignon
- 200 g de jambon blanc hâché
- Sel, poivre
- 50 g de beurre



- Faites préchauffer le four th 7 ou 210 °c.
- Epluchez les pommes de terre. Lavez-lez et râpez-les. Faites de même avec la pomme et l'oignon. Mélangez bien le tout. Ajoutez le jambon haché.
- Beurrez votre plaque allant au four ou tapissez-la d'un papier cuisson.
- Disposez un petit tas de préparation et tassez-la bien.
- Parsemez de noisettes de beurre et faites cuire 45 mn th 7 ou 210°c.
- Dégustez chaud.