

# Fondant aux pommes de terre et thym frais

Pour 4 personnes (Moule à cake TEFAL (24x10cm))

- 800 gr de pommes de terre à chair ferme style Amandine
- 1 bouquet de thym frais
- 50 gr de beurre doux ou demi-sel
- 1 pincée de Comté râpé
- Fleur de sel - Poivre au moulin



## Étapes

- Préchauffer le four à 200° c
- Eplucher les pommes de terre **NE PAS LES LAVER** pour garder l'amidon des pommes de terre
- Effeuille les brins de thym. Réserver
- Couper les pommes de terre en rondelles très finement à la mandoline
- Faire fondre le beurre au micro ondes et le verser dans un saladier.
- Ajouter les pommes de terre au beurre, saler et poivrer
- Enfiler des gants et bien mélanger le tout, pour bien enrober les pommes de terre de beurre.
- Ajouter une partie du thym effeuillé
- Dans un plat à cake en silicone, ajouter un lit de pommes de terre/thym. Bien les tasser. Ajouter à nouveau un peu de thym.
- Recommencer l'opération jusqu'à épuisement des pommes de terre.
- Ajouter alors un tout petit peu de comté râpé et de thym
- Bien enfermer le plat dans une feuille de papier alu, enfourner lorsque le four est chaud pour 30 minutes.
- Au bout de ce laps de temps, retirer la feuille d'alu et poursuivre la cuisson 30 à 40 minutes à 180° c

