GRATIN DE POMME DE TERRE AU PARMESAN

Ingrédients:

1 kg de pommes de terre
250 gr de mozzarella égouttée
2 à 4 cuillères à soupe de parmesan
huile d’olive extra vierge
romarin Sel

Préparation:

1. Lavez d’abord les pommes de terre et pelez-les.
2. Coupez de très fines tranches de pomme de terre à l’aide d’une mandoline ou d’un couteau bien aiguisé.
3. Déposer dans un plat une première couche de pommes de terre, une poignée de mozzarella en dés et un parmesan, une pincée de sel:
4. Ajoutez quelques aiguilles de romarin écalé.
5. Formé 4 couches.
6. Répétez l’opération en alternant les couches: pommes de terre, mozzarella, parmesan, romarin et un peu de sel.
7. Enfin, recouvrir d’une couche de pommes de terre, d’un peu de parmesan et d’un généreux filet d’huile, en saupoudrant toute la surface, en réservant une poignée de mozzarella
8. Ajoutez une aiguille de romarin.
9. Cuire les pommes de terre dans un four très chaud à 180 ° pendant environ 30 minutes dans la partie moyenne-basse du four. Le temps dépend de la finesse de la coupe des pommes de terre. Si l’épaisseur est moyenne, continuez la cuisson pendant au moins 20 à 25 minutes! Les miens étaient très minces!

10. Enfin, lorsque les pommes de terre sont tendres et cuites, ajoutez le reste de la mozzarella, un filet d’huile et un autre petit parmesan, allumez le gril et passez au niveau supérieur du four et laissez-le dorer pendant 5 à 6 minutes!