

Pommes de terre des vendangeurs

Pour 6-8 personnes

1,2kg de pommes de terre

350g de tranche de lard fine

200g de comté râpé

Sel, poivre

Epluchez les pommes de terre, lavez-les et coupez-les en tranches régulières de 4mm d'épaisseur environ. Assaisonnez.

Chemisez une terrine en fonte ou un moule à cake en métal avec les tranches de lard en les laissant dépasser des bords pour pouvoir les rabattre sur les pommes de terre.

Répartissez les tranches de pommes de terre dans le moule en alternant avec des couches de fromage râpé. Rabattez les tranches de lard sur les pommes de terre et refermez la terrine avec son couvercle ou avec du papier alu.

Enfournez à 170°C pendant 1h15 à 1h45 selon le four et le type de pomme de terre.