

La recette d'Alain Paton

KOUIGN PATATEZ



« MAGIT MAT HO KORF HOC'H ENE A CHROMO PELLOC'H E-BARZH »
« Nourris bien ton corps, ton âme y restera plus longtemps »
[Proverbe breton]

Durée 1h 15 : 30 minutes de mise en place et 45 minutes de cuisson.

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

800 grammes à 1kg de pommes de terre bien fermes, selon la capacité du plat.

100 grammes de beurre salé.

1 morceau d'andouille de Guémené 6/7 centimètres, ajusté à la hauteur de votre plat.

150 grammes de fromage bio de racleizh (fromagerie d'Arvor, Kervignac 56700) sinon de la raclette fumée.

Un morceau de papier cuisson sulfurisé.

Une salade verte pour l'accompagnement.

Préparation :

Chauffez votre four à 180° /200°C.

Mettez le beurre à tiédir pour le ramollir.

Épluchez les pommes de terre, essuyez-les avec du papier absorbant, ne les **rincez pas sous l'eau**, pour conserver la fécule.

Passez-les à la mandoline pour obtenir des tranches fines de même épaisseur.

Beurrez au pinceau, un moule rond qui passe au four.

Disposez au centre le morceau d'andouille verticalement.

Répartissez les tranches de pommes de terre autour et badigeonnez chaque couche copieusement de beurre au pinceau.

Poivrez légèrement chaque couche, ne salez pas, le beurre, le fromage et l'andouille suffisent.

Terminez en posant une dernière couche pour recouvrir l'ensemble, beurrez.

Disposez les morceaux de fromage sur le dessus.

Posez en l'appuyant la feuille de papier cuisson découpée à la taille du plat. Cela évite de noircir la couche du dessus.

Passez au four pour 45 minutes environ.

Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Servez une salade verte, roquette ou sucrine en accompagnement.

Un bon cidre brut ou un muscadet peut convenir pour votre plat.

ET BIEN SÛR BON APPÉTIT !