

TARTIFLETTE IRLANDAISE

Préparation : 15 mn. Cuisson : ± 17 mn à 600 watts. Repos : 8 mn.

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 1 kg de pommes de terre à gratin
- 50 g de beurre mou
- Sel et poivre
- 250 g de saumon fumé
- 1 feuille de laurier
- 200 ml de crème liquide légère

PREPARATION

1. Avec le **MandoChef** (1/1), coupez en rondelles fines les pommes de terre épluchées et lavées.
2. Dans le **MicroCook rond 2,25 l** beurré avec la moitié du beurre, alternez jusqu'à épuisement des ingrédients, les pommes de terre, du sel, du poivre, le saumon coupé en lanières, un peu de laurier et terminez par une couche de pommes de terre et le reste du beurre coupé en dés. Faites cuire couvert, 10 mn à 600 watts. Laissez reposer 3 mn.
3. Versez la crème sur la tartiflette irlandaise et finissez la cuisson, 5 à 7 mn à 600 watts. Laissez reposer 5 mn avant de servir.
4. Servez avec une salade verte bien assaisonnée.

