

Pommes Anna

Pour 6 personnes.

1 kg 200 de pommes de terre (Hollande), 200 g de beurre, sel, poivre.

Travailler longuement le beurre dans un linge serré pour en extraire le petit lait.

Peler les pommes de terre et les couper en rondelles régulières, de 1 à 2 mm d'épaisseur. Les laver, les sécher. Assaisonner de sel et de poivre.

Beurrer généreusement un moule rond ou une sauteuse allant au four. Disposer sur le fond une couche de rondelles, par rangées concentriques, comme pour une tarte aux pommes. Etaler une couche de beurre. Faire une deuxième couche de pommes de terre, en sens inverse de la précédente. Beurrer, etc.

Couvrir hermétiquement (au besoin avec du papier aluminium ficelé) et faire cuire à four très chaud pendant 35 mn.

Démouler et servir chaud.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.