

# Millefeuille de Princesse Amandine® au jambon serrano et tomme de brebis



## Ingédients

- 4 pommes de terre Princesse Amandine®
- 80 g de manchego (tomme de brebis)
- 2 tranches de serrano
- Huile d'olive
- Sel, poivre
- Persil plat
- Gros sel

**Pour 4 personnes :**

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 30 minutes

Très facile

## Instructions

Cuire les pommes de terre en robe des champs départ eau froide salée pendant 20 min. Egoutter et laisser refroidir.

Eplucher les pommes de terre et les tailler horizontalement en tranches de 3 mm.

Chaque tranche est recouverte d'une couche de serrano et d'une couche de Manchego.

Reconstituer la pomme de terre en millefeuille et la trancher en bouchées.

Lustrer les pommes de terre d'huile d'olive à l'aide d'un pinceau et assaisonner au poivre du moulin.

Passer les bouchées de millefeuille au four à 150°C pendant 5 à 6 min, les transpercer d'un cure dent, décorer d'une peluche de persil plat et servir aussitôt.



Récoltons le meilleur !

Mentions obligatoires : une recette de Xavier HAMON - Crédit photo : Franck Schmitt / Germicopa