



# Pommes Anna



**Temps de préparation**

> 1h



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

1 kilogramme de pommes de terre (à chair farineuse)  
100 grammes de beurre  
sel et poivre  
3 brins de thym (émincé)

## Méthode de préparation

- 1.** Épluchez les pommes de terre et lavez-les. Épongez-les bien. À l'aide d'une mandoline, coupez-les en fines tranches. Attention : ne passez plus les pommes de terre sous l'eau ! En effet, l'amidon des pommes de terre est indispensable dans cette recette (cela leur permet de coller).
- 2.** Faites fondre la moitié du beurre dans une poêle antiadhésive, puis disposez-y une couche de pommes de terre de manière à ce que les tranches se chevauchent.
- 3.** Parsemez de quelques noisettes de beurre, et assaisonnez de poivre, sel et thym.
- 4.** Ajoutez une nouvelle couche de pommes de terre, et assaisonnez avec du beurre, poivre, sel et thym.
- 5.** Répétez l'opération jusqu'à ce que vous ayez placé toutes les pommes de terre. Faites cuire doucement à feu moyen, sans remuer.
- 6.** Pressez bien avec une spatule plate. Après 15 minutes, déposez une assiette sur le dessus, et retournez délicatement la poêle (attention au beurre qui pourrait couler). Faites glisser la préparation dans la poêle pour cuire l'autre face. Poursuivez la cuisson pendant 10 à 15 minutes.