



Pommes Anna ou Gâteau de pommes de terre

Ingrédients pour 4

- 750 gr de pommes de terre (pas nouvelles)
- 50 gr de beurre fondu (j'en ai mis un peu plus)
- une grosse gousse d'ail
- Sel et poivre

Préchauffer le four à 200°

Eplucher les pommes de terre, les couper en tranches très très fines avec une mandoline ou avec la [râpe à légumes](#). Anna utilise le robot. Presser les tranches obtenues avec du papier cuisine pour absorber au maximum le « jus ». Eplucher l'ail, le dégermer et le presser.

Anna Bergenström recommande de prendre un plat à gratin ou un plat en fonte qui va au four. J'ai utilisé un moule mou rond pour pouvoir le démouler. Beurrer le plat (si c'est un plat à gratin ou en fonte), mettre une couche de pommes de terre dans le fond. Verser du beurre fondu, saler et poivrer. Mettre de l'ail. Remettre une couche de pommes de terre, beurre, ail sel et poivre. Continuer jusqu'à la fin des ingrédients. Mettre au four $\frac{3}{4}$ d'heure. Vérifier si un couteau traverse le « gâteau ». Servir dans le plat ou démouler sur une assiette.