

# Mille feuille de pomme de terre (basse température)

Ces petits pavés des pommes de terre sont un véritable régal... Leur structure en mille feuille leur apporte énormément de moelleux et la cuisson sous vide permet une cuisson parfaite. Ce Mille feuille de pomme de terre accompagnera avec gourmandise vos rôtis de viande et se marie particulièrement bien avec l'agneau.



Mille feuille de pomme de terre basse température

Pour plus d'informations sur la cuisson sous vide basse température cliquez [ici](#).



Beaucoup d'entre vous aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 » et enfin « Ma cuisine basse température-Tome 4 ». Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)

## Matériel

- une mandoline pour tailler de fines tranches de pomme de terre: vos tranches doivent être absolument régulières donc la mandoline est indispensable. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous



Tasty Health® Mandoline de Cuisine I Coupe Legume I Mangez Sainement I Coupe Legumes Multifonctions I Mandoline de Cuisine Manuelle - Nettoyage Facile – Offert : Gant Anti-Coupure – Acier Inoxydable

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver ici:



FoodSaver Machine Sous Vide, avec compartiment de rangement pour rouleau et cutter et 3 vitesses d'aspiration, inclut sacs de mise sous vide assortis, Argent avec des touches noires [V2860-I]

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:



Thermoplongeur Sous vide, Cuisson Sous Vide, Cuiseur Sous Vide, VPCOK, 1000W

- Et pour ceux d'entre vous qui sont intéressés par l'achat d'une sous videuse à cloche d'excellente qualité, permettant entre autre de mettre des liquides sous vide, je vous conseille l'achat de la Home de Multivac. Vous la trouverez en cliquant [ici](#) et profitez d'une réduction de **50 euros** sur votre achat en utilisant le code promo **"Gourmantissimes50"**



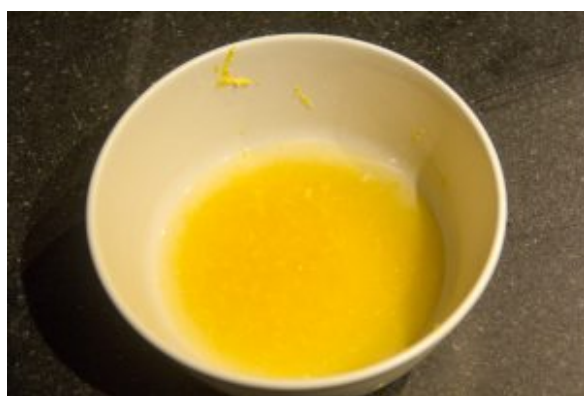
Home de Multivac

# Ingrédients pour une terrine de 18, 5 de longueur, 10, 5 cm de large et 7 cm de profondeur (environ 6 à 8 parts)

- 6 à 8 très grosses pommes de terre
- 40 cl de crème fraîche liquide entière
- 20 g de beurre
- 3 cuillerées à soupe de parmesan
- 3 gousses d'ail
- sel et poivre
- du ghee ou du beurre clarifié. Le ghee est un beurre auquel on a ôté le petit lait et que l'on trouve dans les épiceries orientales: il a la particularité de supporter de hautes températures, contrairement au beurre

## Préparation

- Faites fondre 20 g de beurre.



Faites fondre le beurre

- Versez la crème, le beurre et le parmesan dans un grand plat.



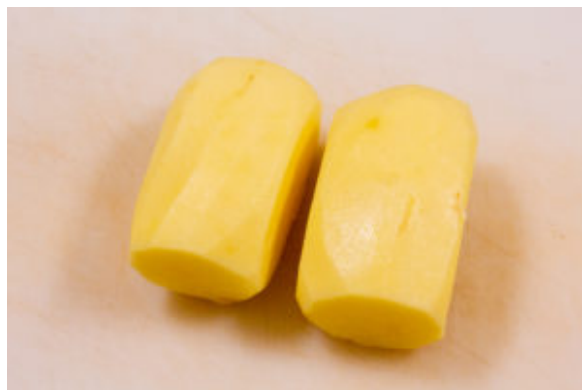
Versez la crème et le parmesan dans un grand plat

- Râpez les gousses d'ail au-dessus du plat. Salez et poivrez et mélangez bien.



Râpez les gousses d'ail au-dessus du plat

- Épluchez les pommes de terre. Puis taillez-les de manière à leur donner une forme de pavé.



Taillez les pommes de terre

en forme de pavé

- Taillez les pavés de pommes de terre en fines tranches à l'aide d'une mandoline: les tranches ne doivent pas être rigides mais très souples donc assez fines.



Taillez les pavés de pommes de terre en fines tranches à l'aide d'une mandoline

- Trempez les tranches dans le mélange de crème et parmesan.



Trempez les tranches dans le mélange de crème et parmesan

- Égouttez les tranches et au fur et à mesure disposez vos tranches dans la terrine jusqu'à la remplir au 3/4. Puis si vous ne possédez pas de sous videuse à cloche type Home de Multivac qui n'aspire pas les liquides, filmez



la terrine 2 fois. Si vous possédez une sous videuse mettez la terrine directement dans votre sac et mettez la terrine sous vide. Faites cuire la terrine dans un bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 90° pendant 80 minutes.



Mettez la terrine sous vide

- La terrine cuite, plongez-la toujours sous vide dans un bain d'eau froide puis mettez au frais pendant 6 heures, le temps qu'elle fige. Sortez-la alors du sachet, démoulez et parez-la: avec un couteau qui coupe bien, coupez les bords pour qu'ils soient bien réguliers.



Parez les bords de la terrine

- Puis taillez la terrine en 6 ou 8 morceaux. Vous pouvez réaliser des carrés ou des rectangles...



Puis taillez la terrine en 6  
ou 8 morceaux

- Puis faites fondre une belle cuillerée à soupe de ghee dans une poêle et faites revenir les carrés de pommes de terre juste sur deux côtés (sur le côté des tranches, dessus et dessous) jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.



Faites revenir les carrés de  
pommes de terre dans une  
poêle

- Au fur et à mesure déposez les mille feuilles sur un papier absorbant et servez aussitôt...Avec de l'agneau , c'est divin!



Au fur et à mesure déposez  
les mille feuilles sur un  
papier absorbant et servez  
aussitôt