

Millefeuille de pommes de terre, figue et fromage de chèvre



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 10 mn

Utilisez des pommes de terre à chair ferme pour cette recette. Vous pouvez remplacer les figues par des pommes si vous le souhaitez.

Ingrédients

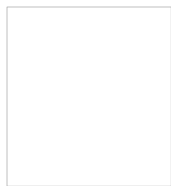
- 10 pommes de terre pour cuisson à l'eau / vapeur ou primeurs
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 150 g de fromage de chèvre doux
- 8 figues
- 100 g de roquette
- 2 cuillères à soupe de confiture de groseilles rouges
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe de vinaigre et de vin rouge
- 1 cuillère à soupe de pignons de pin grillés
- sel et poivre.

Préparation

- 1 Mélangez la confiture, l'huile d'olive et le vinaigre pour la vinaigrette, salez et poivrez.
- 2 Coupez les pommes de terre en fines tranches de 2 mm environ et faites-les revenir dans l'huile d'olive pour qu'elles soient croquantes, puis salez légèrement.
- 3 Coupez le fromage de chèvre et les figues en fines tranches.
- 4 Superposez les pommes de terre, le fromage de chèvre et les figues.
- 5 Décorez avec la roquette et les pignons de pin grillés.

Proposé par

Pommes de terre de France



Les Pommes de Terre de France vous proposent des recettes pour tous les goûts : grands classiques ou insolites, vous trouverez de quoi ravir tous les gourmands. Découvrez aussi des conseils pour bien cuisiner la pomme de terre et choisir la variété la plus adaptée au plat que vous allez préparer.

Retrouvez de savoureuses recettes de pommes de terre sur www.recette-pomme-de-terre.com et toutes les infos sur la pomme de terre sur www.cnipt-pommesdeterre.com

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

