

# Tablette de pommes de terre Kiri®

Temps de préparation : 10 min  
Temps de cuisson : 30 min  
Temps de repos : 5 min

## Ingrédients :

### Appareil à base de pommes de terre

- 500 g de pommes de terre
- 3 œufs
- 3 c. à s. de farine T55
- 100 g de fromage râpé
- 6 tours de moulin à poivre 5 baies
- 0,5 c. à c. de sel à l'ail maison\*
- 150 g de dés de jambon

### Dressage et cuisson

- 9 carrés de fromage Kiri®



Recette pour votre  
**Cook'in**



## PREPARATION

Préchauffer le four à 200°C. Placer le moule Flexipan® TABLETTE sur la plaque alu perforée. Éplucher les pommes de terre, laver rapidement sous le robinet, afin de garder l'amidon. Couper en cubes. Démarrer le programme 25 secondes - vitesse 6. Jeter les morceaux de pommes de terre en continu sur les lames. Stopper si fini avant la fin du temps afin de ne pas trop les hacher. Ajouter les œufs et mélanger 15 secondes - vitesse 3. Ajouter la farine, le fromage râpé, le poivre et le sel à l'ail. Mélanger 15 secondes - vitesse 3. Ajouter les dés de jambon et mélanger 15 secondes - vitesse 3.

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Courgettes	20 sec		7	
	Crème, œufs, sel, poivre, fromage	40 sec		3 à 5	
	Lait	20 sec		3	

## DRESSAGE ET CUISSON

Verser l'appareil dans le moule Flexipan® TABLETTE. Placer les carrés de Kiri® sur 3 rangs de 3. Enfoncer à l'aide de la petite spatule ou cuillère et recouvrir de pommes de terre. Enfourner 30 minutes à 200°C (selon four). A la sortie du four, laisser reposer 5 minutes avant de démouler et servir.

