

# Patates croustillantes au beurre d'ail

*pour 4 à 6 personnes*



## **Ingrédients :**

1 tête d'ail de Provence  
1,5 kg de pommes de terre 'Grenaille'  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
100 g de beurre doux  
sel et poivre  
persil finement coupé (facultatif)

## **Préparation :**

- Préchauffer le four à 200° C.
- Couper la tête de la tête d'ail et la placer dans une casserole allant au four, ou dans une feuille d'aluminium. Arroser d'huile d'olive et assaisonner d'une pincée de sel et de poivre. Couvrir et cuire au four pendant environ 1 heure (vérifier la cuisson).  
Après avoir laissé refroidir légèrement, presser la gousse d'ail pour en extraire la chair cuite. Réduire en "beurre" du plat d'un couteau sur une planche, et réserver.
- Pendant ce temps, faire cuire les patates dans une grande casserole d'eau salée, pendant 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient suffisamment tendres quand on les pique.
- Égoutter les patates et les laisser sécher ; la peau ne doit plus être humide.
- Mélanger le beurre et l'huile d'olive et faire chauffer à feu doux jusqu'à ce que le beurre soit fondu.
- Ajouter l'ail rôti écrasé et faire cuire jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien amalgamés. Retirer du feu et verser les patates dans cette sauce. Mélanger pour bien imprégner.
- Recouvrir deux plaques de cuisson de papier sulfurisé et y répartir uniformément les patates, en laissant de l'espace autour de chacune d'elles. À l'aide d'un verre, aplatir les patates en évitant de trop les effriter.
- Badigeonner les patates avec le reste de la sauce au beurre d'ail et les faire cuire au four pendant 30 à 35 minutes à 200° C, ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.
- Saupoudrer éventuellement de persil finement haché, et servir bien chaud.