

PANIERS DE POMME DE TERRE AU PARMESAN



Non seulement sont-elles *délicieuses*, mais leur *présentation* relève carrément de l'art culinaire. En effet, une fois cuites dans des moules à muffins, elles ressemblent à des roses.

1. Pelez 8 à 10 pommes de terre jaunes et tranchez-les à la mandoline. Si vous ne possédez pas cet ustensile de cuisine, il vous faudra alors les couper en des tranches très minces. Déposez-les ensuite dans un grand bol, et ajoutez 3 c. à table de beurre, 2 c. à table de fromage parmesan râpé, 1 c. à thé de poudre d'ail, 1 c. à thé de feuilles de thym, 1 pincée de sel et de poivre.
2. Afin de bien enrober les pommes de terre, secouez doucement le bol et remuez aussi avec vos mains. Empilez-les dans 12 moules à muffins généreusement graissés, et saupoudrez de poivre noir moulu.
3. Placez dans un four préchauffé à 190 °C (375 °F) et faites cuire entre 55 et 60 minutes, jusqu'à ce que le dessus et les bords des pommes de terre soient bien dorés.
4. À la sortie du four, laissez refroidir pendant 5 minutes et démoulez délicatement à l'aide d'un couteau.
5. Garnissez avec du thym et du fromage parmesan.