

## Nids de pommes de terre au lard



**Pour 4 personnes (4 petits plats à four de 12 cm de diamètre)**

**Préparation : 20 minutes**

**Cuisson : 15 minutes**

- 600 g de pommes de terre à chair ferme
- 12 tranches fines de poitrine fumée
- 4 c à soupe de crème fraîche
- Sel
- Poivre
- Beurre (plat)

Faites bouillir une casserole d'eau salée.

Pendant ce temps, épluchez et lavez les pommes de terre. Coupez-les en tranches fines à l'aide d'une mandoline ou le moyen de votre choix.

Préchauffez votre four à 180° C (160° C pour moi).

Plongez les pommes de terre dans l'eau bouillante et laissez cuire 2 minutes à partir de la reprise de l'ébullition. Égouttez et laissez tiédir.

Beurrez légèrement 4 petits plats à four.

Disposez trois tranches de poitrine en les croisant dans le fond de chaque plat. Répartissez les tranches de pommes de terre.

Versez une bonne cuillère à soupe dans chaque plat. Salez et poivrez.

Rabattez l'extrémité des tranches de poitrine pour recouvrir les pommes de terre.

Enfournez et laissez cuire 15 minutes.

Deux possibilités s'offrent à vous pour la présentation, soit vous servez directement dans les petits plats à four ou démoulez vos nids sur les assiettes au moment de servir.

Accompagnés vos petits nids d'une bonne salade pour en faire un repas complet.