

Rosaces de pommes de terre au crottin

500 gr de pommes de terre à chair ferme
30 gr de beurre fondu
3 Crottins de Chavignol
1 jaune d'œuf
15 ml d'eau
100 ml de chapelure



Préchauffer le four, th 6/7 ou 200°C. Avec un **Eplucheur 2 en 1**, éplucher les pommes de terre lavées. A l'aide du **MandoChef** (1) posé sur le **Bol Batteur 3L**, les couper en rondelles. Mélanger les rondelles de pommes de terre avec le beurre fondu.

Sur la **Feuille Silicone à rebords** posée sur la grille froide du four, former 6 rosaces et faire cuire 10 à 12 mn dans le four. Couper les crottins en 2 dans l'épaisseur. Dans un Ravier 300 ml, mélanger le jaune d'œuf et l'eau. Dans un autre **Ravier**, mettre la Chapelure.

Passer chaque moitié de crottin dans le **Ravier** avec le jaune d'œuf, puis dans la chapelure. Poser ½ crottin pané sur chaque rosace et finir la cuisson 5 à 7 mn dans le four.

Servir immédiatement...