

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Pommes Anna à la vapeur douce



[recette facile](#) [pommes de terre](#) [recette rapide](#) [mag 35](#)

Imprimer

Commenter

Préparation: **10 min**

### Ingrédients Pour 4 personnes

- 1 kg de pommes de terre
- Quelques branches de thym
- Huile d'olive
- Fleur de sel

1. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Pelez les pommes de terre avec un économe puis avec un couteau donnez-leur une forme

légèrement cylindrique.

3. Passez les pommes de terre à la mandoline pour réaliser des pétales assez fins, de 2 mm environ.
4. Avec un emporte-pièce de 15 cm de diamètre posé sur le tamis du Vitaliseur déposez les pétales en cercle pour former une rosace. Déposez quelques sommités de thym. Faites à peu près 5 à 6 couches en intercalant les pétales de pomme de terre et des sommités de thym jusqu'à remplir l'emporte-pièce.
5. Faites cuire sur le tamis du Vitaliseur pendant 25 minutes.
6. Déposez délicatement dans un plat. Arrosez avec un filet d'huile d'olive et un peu de fleur de sel. Découpez comme des parts de tarte pour servir.

*Arnaud Tabarec pour le magazine 95° #35 spécial émotions (nov-dec 2021): « Cette recette représente la colère au départ, car c'est une recette que je faisais en apprentissage chez Jacques Lameloise. Elle n'était pas à la vapeur et sa composition était moins digeste. J'ai passé des heures et des heures à faire cette préparation et c'était insupportable (rires). Je l'ai assainie et réveillée avec le thym. J'ai surmonté cette épreuve et lorsque tu dépasses ce qui t'énerve, tu es plus fort. Faire cette pomme de terre aujourd'hui m'apaise. »*

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

Facebook

Pinterest

Instagram