

## TARTE AUX POMMES DE TERRE ET BOULETTES DE VIANDE



### Ingrédients Menù

150 g Grancrema al Parmigiano Reggiano D.O.P. (Grancrema au parmesan Parmigiano Reggiano D.O.P.) - KH1

15 g Fiocchi - PC0

200 g Salsadoro - KQH

500 g Patate pronte al naturale - Z62

### Ingrédients

400 g viande hachée de bœuf

romarin

q.s. sel et poivre

**Chef:** Monica Copetti

**Sans gluten**

### Préparation

Couper les Pommes de terre prêtes à consommer en tranches pas trop fines. Les disposer sur le fond et les côtés d'un moule à tarte de 22 cm de diamètre. Mélanger la viande hachée avec les Flocons de pommes de terre, la Crème au parmesan, sel et poivre. Former 16 boulettes et les disposer sur toute la surface du moule à tarte en les séparant d'une tranche de pomme de terre.

Conseils du boucher: Mettre au four à 180°C pendant 30 minutes environ