

# FEUILLETE DE POMMES DE TERRE AUX RILLETES DE TOURS

..... ENFIN UN PLAT QU'A LA FRITE.....

**P**rendre des bonnes pommes de terre qui ne se dégradent pas à la cuisson.

Après les avoir épluchées, lavées, coupées en lamelles ébouillantées, à l'eau salée et égouttées, vous les placez sur une pâte très mince découpée ( sorte d'abaisse feuilletée) en cercle, en carré, caetera... avec une grosse noix de rillettes de Tours, salez...,poivrez... .

Collez, fermez et dorez à l'œuf.

Faire cuire une bonne demi-heure environ dans un four assez chaud.

Les chinons assez taniques seront aussi à la hauteur.