TIMBALES DE POMMES DE TERRE AU BRIE

Ingrédients pour 6 personnes :
*8 grosses pommes de terre
*250 g de brie (on peut remplacer par du camembert ou tout autre fromage plus fort)
*200 g de crème fraîche épaisse
*30 g de beurre
*4 oeufs + 2 jaunes
*3 branches de persil plat
*1 pincée de muscade
*sel, poivre

Epluchez et lavez les pommes de terre. Coupez-les en rondelles assez épaisses et faites-les cuire au cuit vapeur. Couvrez et laissez cuire 15 mn. *(Je les ai fait cuire dans une casserole avec leur peau. J'ai enlevé la peau après cuisson et je les ai coupées en rondelles).*
Préchauffez le four à 180° (term 6). Battez les oeufs avec la crème, la muscade, du sel et du poivre. Coupez le brie en lamelles.
Chemisez 6 moules individuels ou ramequins avec du papier sulfurisé beurré. Disposez ue couche de pommes de terre au fond de chaque moule. Recouvrez de lamelles de brie puis à nouveau de rondelles de pommes de terre. Versez par-dessus la préparation de crème. Enfournez au bain-marie pour 45 mn.
Lavez, séchez, effeuillez et ciselez le persil. Au sortir du four, démoulez les timbales dans les assiettes ou sur un plat de service, parsemez de persil et servez aussitôt.

J'ai testé une deuxième version : j'ai réduit les pommes de terre en purée puis j'ai mélangé tous les ingrédients (oeufs, crème, sel, poivre). J'ai remplacé la muscade par de la persillade. Puis j'ai coupé le brie en lamelles que j'ai incorporées dans cette préparation.
Même procédé que la version précédente pour la cuisson.

http://gourmandbinome2.canalblog.com