

# Tourte de pommes de terre

avec anchois, câpres et tomates piccadilly

Pour 4 personnes:

6 pommes de terre moyennes

6 tomates piccadilly

8 filets d'anchois à l'huile

Chapelure

Huile d'olive vierge extra

Câpres en quantité suffisante

Sel et poivre noir



Coupez les pommes de terre en rondelles et placez-les dans un moule à four graissé au préalable. Formez une première couche sur laquelle vous placerez une couche de tomates puis une couche d'anchois et enfin une couche de pommes de terre. Saupoudrez d'une poignée de chapelure, salez, poivrez et ajoutez de l'huile. Préchauffez le four puis laissez cuire à 180°C pendant 30 minutes environ.