

Tarte tatin à la raclette

Pour un moule à manqué de 24 cm de diamètre:

- 1 pâte brisée (ou feuilletée)
- 8 tranches de poitrine fumée
- 4 belles pommes de terre
- 10 tranches de fromage à raclette
- 3 oeufs
- 20 cl de crème épaisse
- 100 g de gruyère râpé
- sel, poivre



Faire cuire les pommes de terre à l'eau bouillante salée pendant 15-20 min.

Pendant ce temps, retirer la croûte du fromage à raclette (ou pas!). Battre les oeufs avec la crème. Ajouter le gruyère râpé.

Préchauffer le four à 210° (180° à chaleur tournante chez moi).

Dans le fond du moule (beurré si nécessaire), disposer les tranches de lard en étoile.

Égoutter et peler les pommes de terre cuites. les découper en rondelles pas trop épaisses et les disposer en rosace sur le lard. Poivrer. Répartir la raclette et verser le mélange aux oeufs.

Étaler la pâte sur le moule et la piquer avec les dents d'une fourchette. Rentrer les bords à l'intérieur. Enfourner et laisser cuire 30 min.

A la sortie du four, attendre quelques minutes avant de retourner sur un plat.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>