

Tarte feuilletée pommes de terre et reblochon



Les ingrédients pour la pâte:

- 300 g de farine
- 225 g de beurre très froid
- 1 cc de sel
- 15 cl d'eau

Dans un saladier, mélanger le sel, la farine et l'eau. Quand la pâte est homogène, couvrir d'un film et laisser reposer au réfrigérateur pendant **30 min.**

Étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie en un carré de 25 cm de côté. Étaler le beurre en un carré de 15 cm de côté (*j'avais personnellement réaliser cette étape avant de commencer ma pâte: j'avais laissé un peu ramollir mon beurre à température ambiante avant l'étaler (c'est quand même plus facile!) puis remis au frais*).

Poser le carré de beurre en quinconce et rabattre les coins de la pâte dessus. Le beurre doit être complètement recouvert.

Étaler alors la pâte (en conservant la largeur de 15 cm) sur une longueur de 45 cm. La plier en 3 en portefeuille (*c'est-à-dire qu'on rabat d'abord la partie inférieur sur le milieu de la pâte puis la partie supérieure*), la tourner d'un quart de tour (*l'ouverture se trouve alors sur votre gauche*), puis étaler de nouveau, plier de nouveau en portefeuille et tourner d'un quart de tour. On vient alors de faire 2 tours.

Couvrir de film et laisser reposer **30 min** au réfrigérateur.

Répéter cette même opération deux fois (donc deux fois deux tours) en



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

laissant reposer à chaque fois **30 min** entre les tours.

Laisser reposer la pâte **30 min** une dernière fois avant d'utiliser la pâte.

A la première lecture, cela peut paraître compliqué, mais si on suit scrupuleusement les étapes, c'est très facile. N'hésiter pas à lire plusieurs fois la recette avant de vous lancer.

Pour la tarte:

- 4 pommes de terre
- 1 blanc de poireau (je l'ai remplacé par un oignon)
- 2 cs de huile
- 250 g de votre pâte feuilletée MAISON (bon ok ça marche aussi avec une pâte toute prête mais votre fierté ne sera pas la même, croyez-moi!)
- 200 g de reblochon
- sel, poivre

Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée (compter 20 bonnes minutes) et les éplucher dès la fin de la cuisson. Les couper en rondelles de 5 mm d'épaisseur.

Préchauffer le four à 200°.

Émincer le poireau (ou l'oignon) et le faire revenir dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'il soit translucide.

Étaler la pâte feuilletée dans un moule à tarte. Répartir le poireau (ou l'oignon) et disposer par-dessus les pommes de terre en rosace. Poivrer.

Couper le fromage en tranches (vous pouvez retirer ou pas la croûte.... moi je trouve que c'est le meilleur!) et les répartir sur les pommes de terre.

Enfourner pendant 20 min.



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