

PÂTE AUX POMMES DE TERRE



Facile

Préparation: 20 mn (avec la pâte feuilletée toute prête)

Cuisson: 35 mn

Pour un moule de 20-22 cm:

2 cercles de pâte feuilletée étalée le dessous plus grand que le dessus

750 g de pommes de terre pas trop grosses

3 c. à soupe d'échalotes hachées finement

2 ou 3 c. à soupe ciboulette ciselée

sel et poivre

QS de beurre pour la tourtière

1 jaune d'œuf pour la dorure

Préchauffer le four à 200°.

Laver et cuire les pommes de terre dans l'eau bouillante salée pendant environ 15 minutes. Les laisser refroidir puis les éplucher avant de les couper en rondelles de 5 à 6 millimètres d'épaisseur.

Préparer le mélange crème, échalotes et ciboulette, saler et poivrer généreusement.

Poser le rond de pâte feuilletée le plus grand dans une tourtière beurrée.

Disposer une couche de rondelles de pommes de terre (1/3 ou 1/4 de la quantité) et les badigeonner avec la crème fraîche assaisonnée. Répéter l'opération 2 ou 3 fois.

Fermer la tourte avec le 2^{ème} cercle de pâte feuilletée en formant un bourrelet tout autour du moule.

Appuyer avec les dents d'une fourchette.

Dessiner quelques stries sur la pâte et dorer avec le jaune d'œuf battu mélangé à 1 c. à café d'eau ou de lait.

Enfourner 20 à 25 minutes.

Baisser le feu et poursuivre la cuisson 10 minutes à 180° en surveillant pour que le dessus ne soit pas trop coloré (au besoin, couvrir la tourte avec une feuille de papier d'aluminium).