

TOURTE AUX POMMES DE TERRE ET LARDONS

Ingrédients pour 6 personnes

- 2 Pâtes feuilletées plus épaisses (2x280g)
- 400 g Pommes de terre
- 200 g Lardons en dés
- 1 Oeuf battu avec un peu de lait
- 2 c. à soupe Crème fraîche
- ciboulette ou autres fines herbes
- Sel et poivre

1 - Préchauffer le four à 180°C. Dans une casserole, couvrez les pommes de terre d'eau froide salée, portez à ébullition et laissez cuire 20-25 minutes. Égouttez, épluchez et coupez-les encore chaudes.

2 - Dans une poêle anti-adhésive, faites rissoler les lardons sans ajouter de matières grasses.

3 - Étalez une pâte feuilletée dans le moule avec sa feuille de cuisson. Disposez une couche de pommes de terre sur la pâte, couvrez de lardons, salez, poivrer et renouveler l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

4 - Badigeonnez les bords de pâte avec un peu d'œuf battu, couvrez le tout avec la 2ème pâte feuilletée. Éliminez l'excédent de pâte et pincez les bords en repliant pour bien fermer la tourte.

5 - Décorez la tourte avec les chutes de pâtes, badigeonnez le tout avec le reste de dorure puis creusez au centre une cheminée garnie de papier sulfurisé.

6 - Enfournez 25 minutes à 180°C puis 5 minutes à

200°C. Pendant ce temps, faites chauffer la crème fraîche dans une petite casserole, salez, poivrez et ajouter les fines herbes ciselées.

7 - Versez la crème aux fines herbes dans la cheminée de la tourte et servez aussitôt.

Partagée par: ledid76@AmisGourmands.fr le
13/08/2017 11:22