

## Le Pâté Bourbonnais

### Côté marché :

#### Pour 8 personnes

2 pâtes feuilletées

1 kg de pommes de terre

2 oignons ou échalotes

persil

sel, poivre

50 cl de crème fraîche

1 jaune d'oeuf pour dorer



Lavez, épluchez et coupez en rondelles les pommes de terre. Mixez les oignons ou échalotes, le persil.

Dans un grand plat, mélangez (avec les mains c'est mieux) les pommes de terre avec le persil, oignons, sel, poivre.

Déposez la pâte feuilletée dans la tourtière, puis les pommes de terre. Couvrez avec l'autre pâte. Faites un trou pour la cheminée qui servira à verser la crème fraîche. Je mets un peu moins. Pour plus de facilité, vous pouvez aussi retirer délicatement la pâte du dessus, étalez la crème et remettre ensuite la pâte.

Dorez le dessus avec le jaune mélangé d'une cuillère de lait.

Enfournez à 180°C pour environ 1 heure. Accompagnez ce plat d'un Saint-Pourçain rouge.

Cuisine Guylaine

<http://cuisineguylaine.canalblog.com>