



Pâté de pommes de terre



Pour 4 à 6 personnes :

4 pommes de terre, 3 échalottes, une gousse d'ail, 20 cl de crème fraîche liquide, 2 rouleaux de pâte feuilletée, 1 jaune d'oeuf, sel et poivre.

Préparation :

Lavez et épluchez les pommes de terre et coupez les en rondelles très très fines. Laissez les dans l'eau afin qu'elles ne noircissent pas.

Épluchez les échalottes et émincez les. Faites de même avec la gousse d'ail.

Déroulez une pâte feuilletée et borde en un plat à tourte. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette.

Disposez une couche de patate et d'oignon, ainsi que l'ail. Salez et poivrez et recommencez cette opération jusqu'à épuisement des patates. N'oubliez pas de salez et poivrez à chaque fois.

Recouvrez le tout de la seconde pâte feuilletée et jointez parfaitement les deux pâtes.

Faites un petit trou au centre (une sorte de cheminée) puis tracer des sillons à l'aide d'une pointe de couteau pour décorer et enfin badigeonner de jaune d'oeuf pour que votre tourte dore.

Enfournez le tout 40 minutes à 180°. Au bout de 40 minutes, découpez le pâté du dessus et soulevez la légèrement (attention c'est chaud avec la vapeur!!) et ajoutez le crème fraîche.

Refermez délicatement la tourte et enfournez à nouveau une vingtaine de minutes.