

# TARTE AUX POMMES DE TERRE, LAIT FERMENTÉ & CIBOULETTE

Pour 4-6 personnes

Préparation : 10 min

Cuisson : 20 min pour les p de t + 45 min pour la tarte



**200 g de pâte brisée** (sur la base de 200 g de farine, 100 g de beurre, 1 pincée de sel, 5 cl d'eau froide)

**600 g de pommes de terre type Roseval**

**2 œufs**

**50 g de parmesan râpé**

**250 ml de lait fermenté**

**noix de muscade**

**cannelle**

**1 bouquet de ciboulette**

**sel**

**poivre**

**beurre et farine pour le moule**

- 1 Abaisser la pâte sur une épaisseur de 3-4 mm et en foncer une moule à tarte beurré et fariné. Presser le bord du moule avec le rouleau à pâtisserie ou la lame d'un couteau pour en éliminer l'excédent. Piquer le fond avec une fourchette en plusieurs endroits. Mettre au frais ou même au congélateur le temps de préparer la garniture.
- 2 Faire cuire les pommes de terre non épluchées dans de l'eau salée. Les éplucher et les couper en rondelles.
- 3 Préchauffer le four à 200°C.
- 4 Préparer l'appareil en mélangeant 1 œuf entier et 1 jaune d'œuf, le lait fermenté, le parmesan, 2 pincées de noix de muscade, 2 pincées de cannelle, saler et poivrer. Ajouter la moitié de la ciboulette ciselée. Monter le blanc d'œuf restant + 1 pincée de sel en neige ferme et l'incorporer délicatement au mélange précédent.
- 5 Disposer les rondelles de pommes de terre sur le fond de tarte, recouvrir de l'appareil aux œufs.
- 6 Mettre à cuire sur une grille au niveau le plus bas du four pendant 45 min.
- 7 Et pour vous faire crier au scandale .... Servir avec de la crème fraîche salée, poivrée et additionnées de la ciboulette restante très finement ciselée ...