



Tartes, tourtes, quiches

Pâté aux pommes de terre



1h15 **30 min** **45 min** **0** **485**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le pâté de pommes de terre

8 Pomme(s) de terre
2 unité(s) entière(s)
Pâte(s) feuilletée(s)
2 Echalote(s)
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
1 botte(s) **Persil plat**
0.5 c. à café **Noix de muscade en poudre**
1 unité(s) entière(s) **Jaune(s) d'oeuf**
1 Sel
1 Poivre

Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Eplucher les pommes de terre puis les laver.
- 3 Les éponger avec du papier absorbant et les couper en fines lamelles avec un couteau éminceur.
- 4 Peler et émincer finement les échalotes avec un couteau éminceur.
- 5 Laver et ciseler le persil avec l'éminceur.
- 6 Dans un saladier, mélanger la crème liquide, les échalotes et le persil. Assaisonner de sel, de poivre et de noix de muscade.

Étape 2

Montage de la tourte

- 1 Abaisser un disque de pâte feuilletée dans le moule à manqué.
- 2 Disposer la moitié des lamelles de pommes de terre.
- 3 Verser la moitié de la préparation à base de crème liquide.
- 4 Recouvrir du reste des lamelles de pommes de terre puis

recouvrir avec le reste de la préparation à base de crème liquide.

- 5 Abaisser le deuxième disque de pâte feuilletée sur les pommes de terre.
- 6 Souder les bords en les pinçant avec un couteau.
- 7 Badigeonner la tourte de jaune d'oeuf à l'aide d'un pinceau.

Étape 3

Cuisson et service

- 1 Faire cuire la tourte au four pendant 30 à 45 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
- 2 Servir chaud ou tiède.