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 paté 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.