

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TOURTE FEUILLETÉE AUX POMMES DE TERRE

Pour 6 personnes - 1 moule à charnière de 25,5cm X 7cm

500g pâte feuilletée -

1kg pommes de terre fermes (Charlotte par exemple) - 2 grosses échalotes - 20cl crème fraîche épaisse - beurre - 10 brins de ciboulette - 10 tiges de persil - sel - poivre - muscade moulue - 1 jaune d'oeuf pour la dorure -

Précuire les pommes de terre 10 minutes à l'eau bouillante salée. Les égoutter et les peler. Les couper en rondelles pas trop fines. Eplucher les échalotes et les couper en petits morceaux. Ciseler les feuilles de persil et la ciboulette. Dans un bol réunir la crème, les herbes, les échalotes, saler, poivrer, muscader. Remuer à l'aide d'une fourchette.

Sur le plan de travail fariné partager la pâte feuilletée : 300g + 200g. Etaler au rouleau le plus grand morceau en grand rond. Le poser dans le moule beurré. Bien appuyer sur le fond et les bords, couper aux ciseaux le surplus à ras le bord haut du moule. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Répartir la moitié des pommes de terre en une couche, étaler la moitié du mélange crème/herbes, répartir une 2ème couche de pommes de terre et étaler le reste de crème/herbes.□

Sur le plan de travail étaler le 2ème pâton de pâte feuilletée de la dimension du moule, le poser sur la garniture. Passer du jaune d'oeuf sur le tour et rabattre la pâte (du bord du moule).

Badigeonner de jaune d'oeuf, à l'aide du dos d'une fourchette appuyer tout le tour pour souder les 2 pâtes. Découper des chutes de pâte à l'emporte-pièce, les coller sur la pâte.

Badigeonner à nouveau. Entreposer au réfrigérateur couvert de film alimentaire. A ce stade vous pouvez garder la tourte jusqu'au lendemain.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Enfourner et cuire 45 minutes.

Servir aussitôt!