Tourte de pommes de terre à l'ancienne

Ingrédients pour 6 personnes

- 2 Pates feuilletées
- 6 gousses d'ail
- 2 oignons
- 1 kg pommes de terre
- persil frais
- 1 jaune d'oeuf
- 40 cl crème fraîche épaisse
- 20 cl de crème liquide (facultatif)
- sel
- poivre

Préparation:

Etaler un rouleau de pâte feuilletée dans un moule, piquer la pâte et la retourner (pour évacuer la vapeur)

Couper les pommes de terre en lamelle.

Ne pas rincer les pommes de terre une fois épluchées, l'amidon aidera la consistance.

Etaler sur la Pâte : une couche de pomme de terre, de l'ail coupé en dés, de l'oignon en lamelles, de la crème fraîche, du persil ciselé, du sel, du poivre.

Renouvelez les couches

Mouiller la bordure de la pâte avec un peu d'eau.
Mettre la deuxième pâte en collant les bords et en

les retournant vers le haut de façon à ce que cela soit hermétique.

Dorer au jaune d'oeuf, et faire des cheminées dans la pâte dont une plus grosse centrale. Enfournier à 150° thermostat 5 pour 1 heure

Servir tiède

Partagée par: stephie42@AmisGourmands.fr le 21/02/2012 16:45