

PATE BOURBONNAIS AUX POMMES DE TERRE.

Préambule :

Ce plat savoureux et roboratif est plutôt à proposer en période hivernale et peut se manger chaud (de préférence) ou froid accompagné d'une salade verte.

Quantité : 8 personnes pour un moule à tarte standard de diam 30 cm.

Ingrédients :

- 800 g de pommes de terre à chair ferme (Ex : Alliance pour les pdt bio)
- 400 g de crème fraîche ou 400 g de fromage blanc à 40 % de matière grasse (si vous voulez faire plus léger !)
- 2 à 3 oignons
- 2 gousses d'ail
- Persil
- Sel – Poivre

Recette :

Cette recette nécessite de faire 2 pâtes à tarte brisée (une pour le fond de tarte et une autre pour le « couvercle » du pâté.

La pâte brisée peut se faire suivant 2 recettes différentes : au beurre (plus savoureuse) ou à l'huile (plus diététique). Ces recettes sont rappelées en p 2.

- Faire préchauffer votre four à 200 degrés.
- Laver et hacher le persil (à la main)
- Couper les oignons et l'ail et les faire revenir dans de l'huile (avec des épices si vous le souhaitez).
- Eplucher et laver les pommes de terre et les couper en tranches fines (plus facile avec un robot)
- Etaler la pate brisée (base 240 g de farine) dans le fond du moule à tarte en laissant un bord assez haut pour pouvoir le rabattre après)
- Piquer la pâte avec une fourchette
- Etaler les tranches de pommes de terre sur la pâte
- Saler et poivrer.
- Verser les oignons et l'ail dessus
- Etaler la 2 ème pâte (base 240 g) et la recouper aux dimensions du diamètre intérieur du moule et la mettre pardessus les oignons.
- Rabattre le bord de la pâte du fond sur le « couvercle et « souder » les 2 pâtes
- Faire une « cheminée » (un trou de diam 5 mm environ) au centre du couvercle pour laisser échapper la vapeur.
- Faire cuire à 200 degrés au four environ 40 mn
- Sortir le plat du four
- Découper le couvercle suivant sa circonférence
- Déposer le couvercle sur un plat à côté en vous aidant par ex de 2 grands couteaux glissés dessous
- Etaler la crème ou le fromage blanc sur les pommes de terre
- Rectifier l'assaisonnement si nécessaire
- Répandre le persil
- Remettre le couvercle et repasser le plat au four qqes mn (que vous avez éteint) pour que la crème s'étale bien .
- C'est prêt.

PATES BRISEES

Pâte Brisée au beurre :

Pour une base 240 g de farine.

120 g de beurre

7 cl d'eau

Sel

Mettre la farine dans un grand saladier en verre et ajouter le sel.

Couper le beurre en petits dés et les mettre dans le saladier.

Avec les doigts écraser les morceaux de beurre dans la farine jusqu'à l'obtention d'une texture sableuse.

Verser l'eau et pétrir la pâte (rapidement) pour faire une boule homogène.

Ajouter éventuellement un tout petit peu d'eau si vous pensez que la boule n'est pas tout à fait homogène

Pâte Brisée à l'huile :

Il faut respecter strictement les poids des ingrédients (éventuellement ajouter un tout petit peu d'eau à la fin pour rendre la pâte plus homogène si vous le jugez.)

Pour une base 240 g de farine.

80 g d'huile d'olive

100 g d'eau (10 cl)

Sel

Mettre la farine dans un petit saladier en verre.

Verser l'huile dans un grand saladier puis l'eau

Remuer tout doucement avec un fouet en faisant des 8 de façon à obtenir une belle émulsion bien homogène.

Saler.

Verser la farine en une fois dans le grand saladier.

Travailler rapidement l'ensemble avec une fourchette pour obtenir une pâte homogène puis terminer avec les mains pour former une boule.