

Tartatou pommes de terre et comté, pâte au cumin

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

Pour 6 personnes :

- 60 g de beurre
- 150 g de farine
- 1 cuillerée à soupe de graines de cumin
- 2 grosses pommes de terre
- 60 g de comté râpé
- 2 œufs
- 20 cl de crème entière liquide
- sel
- piment d'Espelette

1. Cuire les pommes de terre à l'eau salée.

2. Préchauffer le four à 200°C.

3. Préparer la pâte à tarte : dans un saladier, placer le beurre coupé en petits dés avec la farine, les graines de cumin et une pincée de sel. Ajouter un peu d'eau tiède et malaxer jusqu'à former une boule. Étaler la pâte sur un plan de travail fariné. Placer dans un moule à tarte beurré et réserver.

4. Éplucher les pommes de terre, les couper en rondelle et les répartir sur le fond de tarte.

5. Dans un saladier, battre les œufs entiers avec la crème, saler et assaisonner de piment d'Espelette. Répartir sur le fond de tarte. Terminer en saupoudrant du comté râpé.

6. Cuire au four pendant environ 40 minutes. Servir bien chaud.

