

Binôme gourmand

TOURTE AUX POMMES DE TERRE ET AUX LARDONS



Ingrédients :

- * 2 rouleaux de pâte feuilletée (*gardez la pâte au réfrigérateur jusqu'au moment de l'utiliser*)
- * 500g de pommes de terre
- * 150 à 200 g de lardons fumés
- * 200 g de fromage blanc battu (*genre Câlin*)
- * 200 g de crème fraîche épaisse
- * 3 oeufs + un jaune pour dorer
- * 1 oignon
- * 100 g de gruyère râpé (*vous pouvez y ajouter un autre fromage. J'ai mis de la "vache qui rit"*)
- * sel, poivre, persillade, noix de muscade moulue, huile ou beurre
- * un peu de semoule fine (facultatif)

Vous pouvez aussi y incorporer des champignons.

Faites cuire les pommes de terre avec leur peau dans de l'eau bouillante. Egouttez-les, laissez-les tiédir. Puis épluchez-les et coupez-les en rondelles. Laissez refroidir.

Emincez l'oignon et faites dorer dans une poêle graissée, ajoutez les lardons pendant 10 mn environ. Laissez refroidir.

Dans un saladier, battez les oeufs en omelette. Incorporez le fromage blanc puis la crème (éventuellement la vache qui rit). Salez, poivrez. Ajoutez la persillade et la noix de muscade râpée.

Préchauffez votre four à 200°.

Tapissez un moule à manqué graissé de 20 à 22 cm de diamètre avec la pâte feuilletée en remontant sur les bords. (*Éventuellement, couvrez le fond de pâte d'une couche de semoule fine*). Rangez les rondelles de pommes de terre sur le fond de pâte. Puis ajoutez l'oignon et les lardons uniformément. Recouvrez avec le mélange oeufs/crème/fromage blanc. Parsemez de gruyère râpé.

Couvrez avec le second rouleaux de pâte feuilletée, coupez l'excédent de pâte si nécessaire et soudez les bords tout autour en faisant un "ourlet".

Dorez au jaune d'oeuf (*j'y ajoute quelques gouttes de lait*) avec un pinceau.

Vous pouvez découper des motifs dans le reste de pâte et les coller sur le dessus de la tourte au jaune d'oeuf. Enfournez et laissez cuire environ 45 mn.

<http://gourmandbinome2.canalblog.com>