

Chausson PdT, lardons et fromage à raclette



Pour 4 personnes :

1 pâte brisé

ou 200 g de farine + 100 g de beurre + 1 jaune d'œuf +
40 g d'eau + $\frac{1}{2}$ CC de sel

5 à 6 pommes de terre cuites

200 g de fromage à raclette

200 g de lardons fumés

1 jaune d'œuf

Sel et poivre

- Couper le fromage en lamelles et les PdT, en rondelles, après les avoir pelées.
- Dans une poêle anti adhésive, faire revenir les lardons et ajouter ensuite les rondelles de pommes de terre. Laisser le mélange rissoler 5 minutes, en remuant régulièrement.
- Préchauffer le four à 200-210°C.
- Étaler la pâte brisée et lui donner une forme rectangulaire d'environ 25 x 30 cm.
Là, j'ai fait ma pâte moi-même. Pour ce faire, j'ai mis tous les ingrédients, dans l'ordre indiqué, dans le bol du Thermomix et j'ai pétri 1 min / Bol fermé / Épi
- Placer la pâte sur une plaque à four perforée et recouverte de papier cuisson ou d'une SILPAT et la piquer avec une fourchette.
- Au centre de la pâte (garder une bordure de 5 cm environ), verser le mélange pommes de terre et lardons et recouvrir avec les lamelles de fromage à raclette.
- Rabattre les bords de la pâte sur la garniture et dorer au jaune d'œuf détendu à l'eau.
- Enfourner pour 30 minutes environ (à surveiller, sur la fin) et servir avec une salade verte ou d'endives, pour le côté fraîcheur.

