

Mes idées recettes de chez ...

Panier des Champs



l'authenticité par nature

## Tourte aux pommes de terre



Niveau



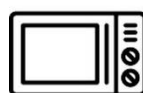
Facile

Préparation



20 min

Cuisson



30 min

Prix



Bon marché

### INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES)

#### Chez Panier des champs :

- 1 kg de pommes de terre
- 1 jaune d'œuf
- 1 bouquet de ciboulette

#### En épicerie :

- 2 pâtes feuilletées
- 25 cl de crème liquide
- sel
- poivre



### EN CUISINE !

- Préchauffez le four à 180 °C.
- Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles. Faites bouillir de l'eau salée dans une casserole et plongez-y les pommes de terre durant une vingtaine de minutes. Égouttez-les.
- Rincez, égouttez et ciselez la ciboulette. Mélangez avec les pommes de terre.
- Étalez une pâte feuilletée dans un moule et piquez le fond avec une fourchette. Ajoutez les pommes de terre puis nappez de crème.
- Salez, poivrez et étalez une pâte feuilletée par-dessus. Bordez le tour de la pâte vers l'intérieur du moule et faites un trou au centre pour laisser la vapeur s'échapper.
- À l'aide d'un pinceau, badigeonnez la tarte avec le jaune d'œuf battu avec une cuillère à soupe d'eau.
- Enfournez 30 min.

**BON APPÉTIT**