

TOURTE AUX POMMES DE TERRE/LARDONS/OIGNONS

- environ 800 gr de pommes de terre
- des lardons
- 2 oignons émincés
- un reste de crème épaisse
- sel/poivre/muscade
- 2 pâtes croustillantes aux petits suisses

Faire revenir les lardons et les oignons émincés dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Réservez.

Épluchez les pommes de terre et coupez-les en rondelles pas trop épaisses. Plongez-les dans l'eau bouillante pendant 5 à 10 minutes environ selon l'épaisseur. Vérifiez à l'aide d'un couteau, il faut que les pommes de terre restent croquante. Égouttez-les et laissez refroidir.

Préchauffez le four à 170°. (perso thermostat 3 four à gaz)

Assaisonnez les pommes de terre avec un peu de sel, du poivre et une pincée de muscade, mélangez.

Beurrez votre moule. Abaissez la pâte 1 et déposez-la dans votre moule.

Répartir les pommes de terre, puis la moitié oignons/lardons. Recouvrir d'une deuxième couche de pommes de terre, puis oignons/lardons, puis terminez par une couche de pommes de terre. Comme il me restait un peu de crème épaisse, je l'ai assaisonné avec un peu de sel et de poivre et déposé sur les pommes de terre.

Abaissez la 2ème pâte et couvrir le tout. Pincez La pâte pour souder le couvercle avec la pâte du fond en formant une crête.

Percez un trou au centre du couvercle. Y placer une cheminée avec du papier sulfurisé.

Badigeonnez votre tourte d'un jaune d'oeuf.

Enfournez pour 1h20.

À servir avec une salade verte ou en accompagnement d'une viande.