



## Tourte de pommes de terre

### Ingrédients pour 4 à 6 personnes.

- 400g de pommes de terre non farineuses
- 25cl de crème
- 3 gousses d'ail, finement hachées
- 2 CS de persil plat, finement haché
- 1 bonne pincée de sel
- Poivre du moulin
- 400g de pâte feuilletée refroidie
- 1 jaune d'oeuf

1. Laver, éplucher et faire cuire à la vapeur les pommes de terre. Les émincer pas trop finement et les mettre dans un saladier avec la crème, l'ail, le persil, du sel et beaucoup de poivre.
2. Bien mélanger sans trop casser les rondelles de pommes de terre.
3. Diviser la pâte feuilletée en 2 morceaux, l'un légèrement plus grand que l'autre. Sur une surface légèrement farinée étendre le plus grand morceau de pâte en une abaisse ronde de 6mm d'épaisseur et 20cm de diamètre. La poser sur une plaque à pâtisserie légèrement huilée.
4. Tasser la farce au milieu de la pâte, en laissant 4 cm de libre sur les bords. Étendre l'autre morceau de pâte en une abaisse ronde de la même épaisseur que la première et la poser sur la farce ; l'abaisse doit être assez grande pour la couvrir entièrement. Rabattre le bord de l'abaisse inférieure sur le bord de l'abaisse supérieure, le rabattre encore une fois pour que le boudin ainsi formé touche la farce, et souder fortement la pâte par une pression du pouce et des doigts.
5. Dorer le dessus à l'œuf battu, et y pratiquer une ou deux entailles avec un couteau bien aiguisé. Faire cuire à four assez chaud, th 6 (200°C) pendant 45mn, ou jusqu'à ce que sa surface soit dorée.

*La tourte se mange normalement chaude, mais on peut également la manger froide (en refroidissant, les pommes de terre absorbent toute la crème)*