

## *Pâté BOURBONNAIS AUX POMME DE TERRE*

Pour 6 personnes:

- 800 gr de pomme de terre ferme (Roseval)
- Sel, poivre, persil
- 1 pot de crème fraîche
- 1 pâte feuilletée
- 1 pâte brisée
- 1 oignon moyen

Dans un moule à tarte, étaler la pâte brisée et piquez la.

Epluchez et coupez les pommes de terre en rondelles, les mettre dans un saladier, y ajouter l'oignon coupé et émincé, saler et poivrer, ajouter le persil haché et mélanger le tout.

Verser le contenu du saladier ainsi obtenu, sur la pâte légèrement assaisonnée puis ajoutez la pâte feuilletée sur le dessus, faire une « cheminée » et dorer à l'œuf (soudier la pâte du dessus).

Faire cuire au four à 200°C pendant 40 à 45 mn.

Piquer dans la cheminée pour voir si les pommes de terre sont cuites.

Découper le couvercle et ajouter la crème fraîche en l'incorporant dans les pommes de terre, sans oublier les bords de la pâte, puis remettre le couvercle et manger avec une salade.

Se déguste aussi bien chaud que froid.

