

Pâté Bourbonnais

Pour 6 personnes:

*Environ 800g de pommes de terre (type roseval), sel, poivre, persil,
1 pot de crème fraîche épaisse, 2 pâtes feuilletées, 1 oignon*

Étalez une des deux pâtes feuilletées dans un moule à tarte, piquez à la fourchette et mettez au frais. Épluchez et coupez en rondelles les pommes de terre finement, les mettre dans un saladier y ajoutez l'oignon coupé et émincé finement, salez et poivrez+ persil haché, mélangez le tout, reprendre votre moule avec la pâte et versez le saladier dessus, remettre l'autre pâte feuilletée dessus, faire une cheminée et dorez à l'œuf (soudez la pâte du dessus) faire cuire au four à 180°C pendant 40 à 45 mn environ, piquez de la cheminée pour voir si les pommes de terre sont cuites, découpez le couvercle et ajoutez la crème en l'incorporant dans les pommes de terre sans oublier les bords de la pâte, remettre le couvercle et mangez avec une salade, se déguste aussi bien chaud que froid.

