

## Pâté Bourbonnais aux pommes de terre

Pour 6 Personnes

*environ 600g de pommes de terre, sel poivre, persil, 1 pot de crème, 1pâte feuilletée+1  
pâte brisée, 1 oignon, 1 jaune d'œuf*

*Dans un moule à tarte, étaler la pâte brisée, la piquer*

*Éplucher et couper les pdt en rondelles, les mettre dans un saladier, y ajouter l'oignon coupé et émincé finement, saler et poivrer+ le persil haché, mélanger le tout, verser le contenu sur la pâte légèrement assaisonnée puis ajouter la pâte feuilletée dessus, faire une cheminée et dorer à l'œuf, souder la pâte de dessus faire cuire au four à 180° pendant 40à45mn, piquer dans la cheminée pour voir la cuisson des pdt, découper le couvercle et ajouter la crème en l'incorporant dans les pdt sans oublier les bords de la pâte, remettre le couvercle et manger avec une salade verte, se déguste aussi chaud que froid.*

