

Pâté de pommes de terre ou « bisteux »



Préparation et cuisson : 1 heure.

600 g. de pâte brisée/ 350 g. de pommes de terre à chair ferme/ 60 g. de poitrine de porc salée/ 60 g. d'oignons/ 15 cl. de crème fraîche épaisse / 2 cl. d'huile / Sel, poivre, muscade.

- Eplucher et hacher les oignons.
- Parer et couper en petits lardons la poitrine de porc. Faire blanchir les lardons, les égoutter, les rafraîchir.
- Chauffer un peu d'huile dans une poêle, y faire rissoler les lardons, les égoutter.
- Peler les pommes de terre, les couper en lamelles, les laver, les égoutter.
- Dans le jus des lardons, verser le reste d'huile. Ajouter les pommes de terre, les retourner dans la graisse pour les en enrober, ne pas faire cuire. Saler, poivrer, saupoudrer de muscade, ajouter les oignons et mélanger.
- Abaisser la pâte au rouleau. Foncer 6 moules à tartelettes beurrées avec une partie de la pâte. Répartir la préparation sur les fonds, arroser de crème. Couvrir avec des couvercles de pâte, souder les bords. Avec une aiguille à brider percer 7 à 8 trous dans la pâte.
- Mettre cuire à four chaud pendant 30 minutes. Servir chaud.

On peut remplacer les lardons par 60 g. de chair à saucisse. Dans ce cas supprimer la crème et répartir la chair à saucisse sur les pommes de terre.

Extrait de « Recueil de gastronomie picarde
85 recettes simples
Yves SUDRES
Editions S AEP – 68040 Ingersheim – Colmar

