

Tarte Pommes de terre Lardons

<http://www.lafeecreative.com/2022/04/tarte-pommes-de-terre-et-lardons.html>

Pour 6 personnes

Ingrédients :

1	Pâte brisée
2	Oignons
1 kg	Pommes de terre lavées
25 g	Beurre
150 g	Lardons fumés (ou pas)
100 ml	Crème liquide
100 ml	Lait ½ écrémé
3	Œufs
50 ml	Ciboulette ciselée
A votre convenance	Sel, poivre



Préparation :

1. Sortez la grille du four et faites préchauffer à 200°C (th 6/7).
2. Avec l'**Eplucheur 2 en 1**, épluchez les pommes de terre et découpez-les en dés.
3. Mettez-les à cuire avec le beurre dans le **Microplus rond 2.25 l** au Micro-ondes 4 min. Laissez reposer 2 min et remettez pour 4 min au Micro-ondes.
4. A l'aide du **Couteau d'office** sur la **Planche souple à découper**, épluchez vos oignons. Emincez-les en rondelles avec la **MandoJunior**. Disposez-les dans le **Pichet Microplus 1 l** avec les lardons. Couvrez et faites cuire au Micro-ondes pendant 4 min à 750 W.
5. Dans le **Bol à pâtisserie 2 l**, mélangez les œufs cassés un par un, la crème, le lait, la ciboulette, le sel et le poivre. Battez au **Fouet Mélangeur**.
6. Rajoutez les pommes de terre et le mélange oignons-lardons.
7. Garnissez la **Tourtière Ultrapro** de la pâte brisée. Piquez le fond à la fourchette.
8. Versez le contenu du Bol à pâtisserie sur la pâte.
9. Enfournez pour 30 min à 200°C.

Servez avec une salade verte ou composée ... Bon appétit !

