

Ingrédients



Pour 6 personnes

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 6 grosses pommes de terre
- 20 cl de crème fraîche épaisse
- Sel, poivre, échalotes, persil

1. Etaler 1 rouleau de pâte feuilletée dans un plat à tarte, diamètre 28cms.
2. Eplucher puis, couper les pommes de terre en fines rondelles.
3. Disposer une couche de pommes de terre ajouter le sel, le poivre, l'échalote, le persil haché
4. Ajouter la crème fraiche sur les pommes de terre.
5. Refermer le pâté avec le 2e rouleau de pâte feuilletée en s'assurant que ce soit bien hermétique.
6. On peut faire une cheminée dans cette pâte afin de rajouter un peu de crème en cours de cuisson mais pas obligatoire
7. Important de bien « piquer » les 2 pattes dessus et dessous pour pas de cela gonfle en cuisant.
8. Cuire au four 40 à 60 minutes, sur thermostat 6/7 (180°C à 210 °C).
9. On peut piquer les pommes de terre avec un couteau pour vérifier leur cuisson
10. Servir tiède avec une bonne salade de mache ou de pissenlit.
11. Les plus gourmands peuvent ajouter de la crème fraiche au moment de manger.
12. Régaler vous.