

## Le pâté aux pommes de terre et crème fraîche

---



---

Temps de préparation : 30 min - Temps de cuisson : 60 min - 6 personnes

---

**2 rouleaux de pâte brisée - 1 kg de pommes de terre à chair ferme - 2 oignons - 50 cl de crème fraîche épaisse - 1 jaune d'œuf - Persil plat - 1 pincée de noix de muscade - Sel et poivre**

---

Je vous présente ma version du pâté aux pommes de terre inspirée de celle de mes grands-mères et de ma mère. C'est le plat incontournable de ma région. Il est apprécié bien au-delà des frontières de l'Allier !

---

**Préchauffez** le four à 180°C (th. 6).

**Epluchez** les pommes de terre et détaillez-les en fines rondelles (comme le gratin dauphinois, j'utilise le robot). Rincez-les à l'eau et séchez-les.

**Hachez** les oignons épluchés et le persil plat, puis mélangez le tout.

**Etalez** une pâte brisée sur un moule à tarte. Piquez le fond.

**Remplissez** en alternant les couches de pommes de terre, le mélange oignons/persil plat, noix muscade, sel et poivre.

**Couvrez** le tout avec la 2ème pâte et soudez les bords pour obtenir une tourte.

**Découpez** une petite cheminée au centre du couvercle et dorez-le au jaune d'œuf dilué à l'eau.

**Faites cuire** à four chaud 180°C (th. 6) pendant 60 mn.

**Découpez** le couvercle avant de servir. Déposez la crème fraîche épaisse. Reposez le couvercle et repassez au four 5 minutes afin que la crème pénètre bien.

**Servez** le pâté chaud en entrée ou en plat principal le soir avec une salade.

---

### **Mes conseils :**

J'aime également le déguster froid.

La réussite de ce pâté tient au choix de la crème fraîche. Elle doit être très épaisse et très nature. Je choisis soit la crème de petits producteurs locaux ou soit la crème fraîche d'Isigny.

Je vérifie également en fin de cuisson que les pommes de terre sont bien cuites lorsque je découpe le couvercle.