

TARTE DE POMMES DE TERRE AU CHÈVRE FRAIS

Octobre 2012 (Actualisé en août 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 Kg de pommes de terre à chair ferme
- ★ 20 cl de crème fleurette (30%)
- ★ 2 œufs
- ★ 200 g de chèvre frais (Petit Billy)
- ★ 1 rouleau de pâte feuilletée pur beurre
- ★ 2 échalotes
- ★ 1 grosse pincée de noix de muscade en poudre
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre gris moulu

Ustensiles : Moule à tarte, Casserole, Jatte, Fouet

Préparation : 20 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 55 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 5,90 € (soit 0,98 € par personne)



Recette :

Porter à ébullition une grande casserole d'eau avec le gros sel, ajouter les pommes de terre et les cuire 15 minutes à petits bouillons. Peler les échalotes et les émincer très finement. Préchauffer le four à thermostat 7 (210°C). Égoutter les pommes de terre, les laisser refroidir. Garnir le moule avec la pâte, rabattre les bords, piquer le fond avec une fourchette et éliminer aux ciseaux le surplus de papier sulfurisé. Dans une jatte écraser le fromage à la fourchette, ajouter la crème, les œufs, bien mélanger au fouet, ajouter le hachis d'échalotes, la muscade, saler, poivrer largement et homogénéiser. Peler les pommes de terre, les couper en rondelles d'épaisseur régulière. Les disposer sur la pâte, de façon concentrique, en se chevauchant et en allant du bord extérieur vers le centre. Napper délicatement de crème au fromage et mettre au four pour 40 minutes.

A consommer bien chaud avec une salade verte, en accompagnement de volailles rôties, viandes grillées, viandes froides, ...

 Utiliser des **pommes de terre** de préférence toutes de taille identique, variétés *charlotte* ou *ratte*.