

La tourte aux pommes de terre de Carmen

Les ingrédients :

1 200 g de bonnes pommes de terre

2 pâtes feuilletées pur beurre

40cl de crème fraîche

ail, sel, poivre, noix de muscade

éventuellement des lardons frits

Laver et éplucher environ 1,2kg de pommes de terre que l'on coupe crues en fines lamelles. On les dispose directement sur la première pâte feuilletée étalée dans un plat à tarte. Au fur et à mesure que le plat se remplit, on assaisonne de sel, de poivre et de noix de muscade. On ajoute éventuellement des lardons fris.

Quand le plat est rempli, on recouvre le tout avec la deuxième pâte feuilletée. Il faut bien fermer tout le tour de pâte : on lutte la tourte.

Ne pas oublier de faire une cheminée au milieu : on fait un trou.

On enfourne le plat une heure à 175° et en fin de cuisson, on découpe un couvercle de la taille complète du plat avec un couteau.

On soulève délicatement ce couvercle pour le réserver sur un plat.

On mélange aux pommes de terre cuites dans la pâte le pot de crème fraîche que l'on a encore assaisonné de sel et poivre. Il faut bien faire pénétrer la crème dans la masse de patates mais sans abîmer le fond de la pâte. On replace le couvercle et on remet dans le four encore chaud mais éteint pendant environ 20 minutes. Il faut servir ce plat avec une salade verte!