

Tourte Fondante Pomme de Terre et Crème de Cerfeuil



Pour
4 personnes



Préparation
30 minutes



Cuisson
45 minutes

Ingédients

| | |
|---|---------------------|
| Crème Fraîche Épaisse 30% MG Grand Fermage | 150 g |
| Cerfeuil frais | 1 bouquet |
| Muscade | 2 pincées |
| Pommes de terre ferme type Charlotte | 1 kg |
| Oignons jaunes | 4 |
| Huile d'olive | 2 cuillères à soupe |
| Beurre Grand Fermage Belleville doux | 20 g |
| Allumettes de bacon fumé (facultatif) | 150 g |
| Pâtes brisées toutes prêtes | 2 |
| Sel et poivre du moulin | QS |

Les étapes de la recette

- Préchauffer le four à 200°C.
- Peler et rincer les pommes de terre et les cuire à la vapeur pendant 10 à 12 minutes. Les transvaser dans un grand saladier et laisser refroidir.
- Peler et émincer finement les oignons. Dans une sauteuse, les faire revenir dans l'huile bien chaude à feu moyen pendant 8 à 10 minutes.
- Pendant ce temps, découper les pommes de terre en lamelles de 3 mm d'épaisseur environ.
- Préparer la crème parfumée en ajoutant la Crème Fraîche Épaisse 30% MG Grand Fermage et le cerfeuil ciselé puis saler et poivrer.
- Dans un moule à manquer beurré, fonder la première pâte brisée en la laissant déborder du moule. Disposer une première couche de pommes de terre dans le fond. Ajouter ensuite une couche d'oignons, parsemer de bacon fumé puis couvrir d'une première couche de crème au cerfeuil. Renouveler l'opération 2 ou 3 fois selon la taille du plat en terminant par la crème.
- Couvrir le dessus de la deuxième pâte brisée et souder les bords des 2 pâtes avec un peu d'eau en les badigeonnant à l'aide d'un pinceau.
- Faire un petit trou au centre de la pâte pour une meilleure ventilation pendant la cuisson. Enfourner la tourte pour 30 minutes.
- La servir bien chaude accompagnée d'un mesclun de saison !

Pour réaliser cette recette



Crème fraîche épaisse 30% MG



Beurre Grand Fermage Belleville Doux

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr