

## **PATE AUX POMMES DE TERRE**

Pâte Brisée (*deux morceaux, sous forme de boules ou galettes épaisses rondes, d'environ 450 g chaque*)

0,9 kg de pommes de terre (*charlotte, ou pomme de terre ferme qui ne s'écrase pas à la cuisson*)

Sel (environ 15 à 20g), poivre

500 g de crème fraîche épaisse (*crue, fermière, de préférence*). Pour bien l'étaler dans le pâté, il est préférable qu'elle soit liquide (on la rendra liquide en la chauffant très, très doucement au bain marie)

Un petit morceau de beurre (30 g environ)

1 œuf (pour la dorure)

-----  
Sortir la pâte Brisée du frigo une heure avant emploi

Eplucher les pommes de terre, les laver, les couper à la mandoline (tranches striées d'environ 3 à 5mm d'épaisseur), les saler et les poivrer. Bien mélanger et réserver le temps de préparer la pâte.

Beurrer un moule (tourtière de 28 à 30 cm de diamètre) et y déposer la moitié de la pâte Brisée (préalablement étalée au rouleau). Couper (couteau ou ciseau) ce qui dépasse du moule, mais en laissant dépasser d'environ ½ cm. Avec un petit morceau de pâte prélevé sur le reste de pâte, confectionner un rond d'environ 5cm de diamètre (qui servira de couvercle pour la « cheminée » du pâté).

Bien éponger les tranches de pomme de terre (avec un sopalin). Ranger les tranches de pomme de terre dans le plat (environ 4 cm au centre du plat et 3 cm sur les bords), en quinconce, en ménageant une cheminée au centre. Poivrer, et parsemer de quelques petits morceaux de beurre.

Préparer de la dorure dans un bol (casser un œuf, mettre une pincée de sel fin, et battre à la fourchette énergiquement).

Préparer un autre cercle de pâte (étaler au rouleau l'autre morceau de pâte Brisée). Badigeonner de dorure la pâte du fond là où elle dépasse des bords du plat, et recouvrir avec l'autre morceau de pâte en collant bien fort les bords (c'est l'œuf qui va faire colle).

Dorer le dessus du pâté, puis replier les bords vers l'intérieur en collant sur le dessus, et repasser un peu de dorure sur les bords. Faire un trou au milieu (découper un petit cercle avec un couteau, là où il n'y a pas de pommes de terre)

Mettre au four (200 pendant environ 40 mn). Vérifier avec un couteau (introduit par la cheminée) que les pommes de terre sont cuites (fondantes). Cuire également le couvercle (préalablement dorée) de la cheminée (c'est rapide, environ 10 mn).

Couler progressivement la crème (préalablement rendue liquide), par la cheminée (opération un peu longue), puis recouvrir la cheminée du couvercle.

Pour faciliter la découpe, compter quelques heures de refroidissement (pour que la crème se fige avant découpe). On peut faire tiédir avant de déguster (environ 20 mn à 120-130°, mais pas trop pour que la crème ne se décompose pas), selon les goûts (pas indispensable)

-----