

Recette Pâté de pommes de terre



TEMPS DE PRÉPARATION :
30 MIN

TEMPS DE CUISSON :
1H30 À 2H

INGRÉDIENTS

Pour la garniture :

2 grandes pâtes feuilletées rondes

2kg de pommes de terre

35g d'ail

10cl d'huile d'arachide

1 cuillère à café de muscade

1/2 litre d'eau, 1/2 litre de lait

sel, poivre

400g de saucisson à l'ail

10g de beurre, pour beurrer le plat

Pour l'appareil à dauphinois :

4 œufs

25 cl de crème liquide

25 cl de lait

1 bouquet de persil plat

LA RECETTE

Préchauffez le four à 220°.

Épluchez, lavez les pommes de terre et coupez-les en fines lamelles.

Lavez les lamelles de pommes de terre et égouttez-les bien afin d'enlever l'amidon puis réservez.

Épluchez et émincez l'ail, réservez.

Coupez le saucisson en fines rondelles et réservez.

Dans une sauteuse, à feu vif, versez l'huile et faites blondir l'ail émincé. Ajoutez l'eau, le lait, la muscade, sel, poivre et les pommes de terre afin de les faire précuire.

Pendant ce temps, déposez la pâte feuilletée dans un plat à tarte à large bord (5cm) et d'un diamètre de 30cm. Laissez-la bien retomber à l'extérieur et foncez (collez la pâte au fond du plat) l'intérieur.



LA RECETTE

Piquez le fond de tarte à l'aide d'une fourchette, badigeonnez le fond de tarte d'un jaune d'oeuf et précuisez-la 5 minutes au four.

Pour l'appareil à dauphinois, munissez-vous d'un saladier. Cassez les oeufs, ajoutez la crème, le lait, salez et poivrez et battez en omelette.

Sortez la pâte, précuite, du four puis déposez-y la moitié des pommes de terre bien égouttées. Ajoutez un étage de rondelles de saucisson et du persil. Ajoutez le reste de pommes de terre et versez délicatement l'appareil à dauphinois dessus. Recouvrez avec la deuxième pâte feuilletée et rabattez les bords de la première pâte par dessus.

Enfournez le pâté de pommes de terre 1h30 à 2h à 180°.

Servez accompagné d'une salade.

**SERVEZ ACCOMPAGNÉ
D'UNE SALADE.**

