TOURTE PAYSANNE AUX POMMES DE TERRE

Juillet 2004 (Révisé en août 2017)

Ingrédients (6 personnes) :

- 2 rouleaux de pâte brisée pur beurre
- 600 g de pommes de terre à chair ferme
- 125 g de lardons nature
- 750 g de champignons de Paris frais
- 120 g d'emmental râpé
- 4 œufs
- 100 g de crème fraîche épaisse
- 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- 50 g de beurre (margarine)
- 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- 2 pincées de de noix de muscade moulue
- Sel fin, poivre du moulin

Ustensiles : 2 poêles, Casserole, Égouttoir, Moule à tarte, Saladier, Fouet, Bol

Préparation : 30 mn
Préchauffage : 10 mn
Cuisson : 60 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 10,50 € (soit 1,75 € par personne)

Recette :

Laver et éplucher les champignons, les émincer et les faire tremper sommairement dans l'eau vinaigrée. Les égoutter et les faire suer à feu mi vif dans une poêle avec 50 g de beurre (margarine), saler, poivrer et laisser évaporer l'eau rendue par les champignons; arrêter la cuisson avant dessèchement, réserver. Peler les pommes de terre, les couper en rondelles, les rincer, les égoutter et les cuire 15 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante additionnée de gros sel; les égoutter et les réserver. Dans une poêle, faire chauffer l'huile, ajouter les lardons et les laisser suer quelques minutes en remuant de temps en temps. Les égoutter sur papier absorbant. Préchauffer le four à 200°C (Thermostat 6/5).

Garnir le moule à tarte d'un rouleau de pâte, piquer le fond à la fourchette. Découper le second rouleau au diamètre supérieur du moule. Dans un saladier mélanger un œuf entier avec le jaune de deux autres, la crème fraîche, la noix de muscade râpée; saler, poivrer et battre au fouet pour homogénéiser. Ajouter les lardons, l'emmental râpé, les champignons puis les rondelles de pommes de terre. Mélanger délicatement l'ensemble. Verser cette préparation sur le fond de tarte, recouvrir avec le second rond de pâte et souder les bords en pinçant avec les doigts. Faire un trou au centre et y placer une cheminée en papier sulfurisé (plusieurs épaisseurs roulées sur 2 à 3 cm de haut). Mettre le jaune du dernier œuf dans un bol avec une cuillère à café d'eau, bien mélanger et dorer la pâte avec un pinceau. Faire des stries avec le dos d'un couteau. Mettre à four chaud pour 40 à 45 minutes.

Accompagne grillades de porc ou viande de veau.

Boisson :

Un Gaillac rouge. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

© AdT-Recettes (http://adt-recettes.org)