

# Recette Traditionnelle : Tourte de Pomme de Terre Auvergnate

---

## Informations pratiques

- Temps de préparation : 20 minutes
- Temps de cuisson : 50 minutes
- Nombre de personnes : 6 personnes
- Difficulté : Facile

## Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées pur beurre
- 1 kg de pommes de terre à chair ferme (type Charlotte ou Monalisa)
- 200 g de crème fraîche épaisse
- 100 g de lardons fumés (optionnel)
- 1 oignon jaune ciselé
- 1 gousse d'ail hachée
- 1 jaune d'œuf (pour la dorure)
- Sel, poivre du moulin et noix de muscade
- Persil plat frais ciselé

## Matériel nécessaire

- Un moule à manqué ou un moule à tourte
- Un économe
- Une mandoline ou un couteau bien aiguisé
- Un pinceau de cuisine

## Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 200°C (thermostat 6-7).
- Épluchez, lavez et coupez les pommes de terre en rondelles très fines (environ 2-3 mm).
- Dans un grand saladier, mélangez les pommes de terre, l'oignon, l'ail, les lardons, la crème fraîche, le sel, le poivre, la muscade et le persil.
- Déroulez la première pâte feuilletée dans le moule en laissant déborder les bords.

- Répartissez la préparation aux pommes de terre uniformément sur la pâte.
- Recouvrez avec la seconde pâte feuilletée. Soudez bien les bords en les pinçant avec les doigts.
- Réalisez une petite cheminée au centre de la tourte avec un morceau de papier aluminium pour laisser s'échapper la vapeur.
- Badigeonnez le dessus avec le jaune d'œuf délayé dans un peu d'eau à l'aide du pinceau.
- Enfourez pendant 45 à 50 minutes jusqu'à ce que la tourte soit bien dorée et croustillante.

## **Conseils de dégustation**

- Servez chaud, idéalement accompagné d'une salade verte croquante assaisonnée à l'ail.
- Pour une version végétarienne, remplacez les lardons par des champignons de Paris émincés.
- La tourte peut être réchauffée le lendemain, elle est souvent encore meilleure.