



Pâté Bourbonnais

Une recette de Luculent! Testé (et mangé) pour vous...

Le pâté bourbonnais est une tourte de pommes de terre originaire de l'Allier. Comme il est assez nourrissant, il se suffit à lui même et peut être servi en plat principal accompagné d'une salade verte assaisonnée de vinaigrette.

Quantité: 6 à 8 personnes - Difficulté: Facile - Cuisson: 1 h 10 - Durée: 1 h 30

Ingrédients

- 2 abaisses de pâte feuilletée
- pommes de terre
- 2 briquettes de 20 cl de crème fraîche liquide
- 10 cl de vin blanc sec
- 3 échalotes
- 1 oeuf
- persil haché
- ciboulette hachée
- beurre
- huile de colza
- sel
- poivre

Préparation

1. Prendre un grand moule à tarte de la taille du pâté.
2. Remplir le moule de pommes de terre en une seule couche pour déterminer la quantité à utiliser.
3. Éplucher et émincer les échalotes et les pommes de terres.
4. Dans une grande casserole, faire fondre un mélange beurre-huile et faire revenir les échalotes.
5. Ajouter les pommes de terre et laisser cuire à feu moyen une dizaine de minutes tout en mélangeant régulièrement.
6. Déglacer avec le vin blanc.
7. Verser les pommes de terre dans un saladier. Ajouter les herbes fraîches, saler, poivrer, mélanger et laisser refroidir.
8. Préchauffer le four à 210°C.
9. Garnir le moule à tarte de papier sulfurisé ou le beurrer s'il est à fond amovible.
10. Y disposer la première abaisse de pâte, garnir du mélange de pommes de terres, échalotes

et herbes. Recouvrir de l'autre abaisse de pâte et souder fortement les deux abaisses.

11. Pratiquer une incision au milieu du couvercle de pâte et y glisser une cheminée en papier d'aluminium.
12. Battre le jaune de l'œuf avec un peu d'eau, et en badigeonner le pâté.
13. Glisser au four et laisser cuire 10 minutes.
14. Baisser au four à 180° et laisser cuire 30 minutes.
15. Sortir le pâté du four et verser la crème fraîche liquide par la cheminée en penchant le pâté pour que la crème se répartisse à l'intérieur.
16. Réenfourner et laisser cuire 20 minutes.
17. Sortir le pâté cuit du four, le laisser un peu refroidir, le démouler, le disposer sur le plat de service et servir chaud ou tiède.

Remarques ou suggestions

- Choisir des pommes de terre d'une variété fondante, comme la Samba, par exemple.
- Cette tourte peut être servie en entrée, ou en plat principal avec une salade verte.