

Tarte aux pommes de terre

Pour 6 personnes.

Pâte : 250 g de farine, 2 œufs, sel, eau.

Garniture : 1 kg de pommes de terre ; 1 dl d'huile d'olive, 6 gousses d'ail, 120 g de parmesan râpé, 1 c à thé de poivre de Cayenne, sel.

Pétrir la farine avec les œufs, le sel et l'eau de manière à obtenir une pâte malléable sans être molle. La laisser reposer.

Eplucher les pommes de terre. Les faire cuire à l'eau ou mieux à la vapeur dans un autocuiseur. Les réduire en purée fine.

Faire dorer les gousses d'ail dans l'huile chaude, les retirer et verser l'huile parfumée sur la purée, incorporer 100 g de fromage râpé ; bien battre le tout. Goûter pour vérifier l'assaisonnement puis ajouter le Cayenne et le sel.

Étaler la pâte au rouleau. Découper un grand cercle; faire un épais bourrelet tout autour qu'on collera à l'eau puis, à intervalles réguliers, pincer ce rebord pour former des angles. Garnir ce moule en pâte de la préparation ci-dessus, saupoudrer du reste de fromage râpé. Faire cuire à four moyen pendant 3/4 h environ.

On peut également faire des tartelettes individuelles.

Accompagner cette tarte d'une sauce tomate fraîche, il faut: 1/2 dl d'huile, 1 kg de tomates, 2 oignons, 5 gousses d'ail, thym, laurier, sarriette ou romarin, sel, poivre. Faire fondre les tomates pelées et concassées dans l'huile chaude. Ajouter l'oignon haché fin et l'ail écrasé, les aromates, sel, poivre. Laisser réduire jusqu'à ce que la sauce soit nappante. Retirer alors les aromates et servir la tarte accompagnée du coulis de tomates. En hiver, on peut utiliser une boîte 4/4 de tomates pelées et concassées.

Variante : on peut intercaler une couche de purée d'oignons fondus à l'huile entre la pâte et les pommes de terre.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.