



## Tatin de pommes de terre jambon cru et morbier

### Ingrédients

1 pâte feuilletée

+/- 500 gr de morbier

6 tranches de jambon cru mais la prochaine fois je doublerai

+/- 600 gr de pommes de terre

4 oeufs

400 gr de crème fraîche épaisse entière

sel et poivre **aux baies pour moi**

Couper le fromage en tranches pour l'épaisseur je dirai que c'est en fonction des goûts Dans la recette initiale ils disent tranches fines Perso j'ai coupé des tranches d'environ 3 mm

Peler, laver et bien essuyer les pommes de terre puis les couper en tranches fines à la mandoline ou au couteau

Dans chaque empreinte mettre une tranche de jambon cru – deux la prochaine fois -

Déposer les tranches de fromage

Répartir les pommes de terre

Dans un cul de poulet mélanger les oeufs et la crème Saler et poivrer

Verser la préparation précédente sur les pommes de terre

A l'aide d'un emporte pièce (9.5) couper la pâte feuilletée à la taille des empreintes

Mettre une pâte feuilletée sur chaque empreinte

Placer au congélateur une quinzaine de minutes

Cuire four chaud 210° pendant 25/30 mn