**Tourte à la pomme de terre et à l'oseille**

N’étant pas fan d’oseille j’ai été chercher une recette sur internet,

je n’ai pas fait la tourte, j’ai juste préparé les pommes de terres avec l’oseille comme indiqué...

*très bon !*

**Les ingrédients :**

• 2 pâtes feuilletées du commerce (si possible,

bio)

• 1 kg de pommes de terre

• 200 g d'oseille (ou d'épinards)

• 1 oignon

• sel, poivre, noix de muscade

• facultatif : herbes aromatiques de votre choix

(persil, etc... )

• 1 brique de 20 cl de crème fraîche ou de crème

de coco

• huile d'olive

• 1 jaune d'oeuf pour la décoration (facultatif)

**\*\*\*\*\*\***

**La préparation :**

Éplucher l'oignon et l'émincer . Ciseler les herbes. Éplucher les pommes de terre et les couper au couteau en

rondelles assez fines. Verser tous les légumes, notamment avec l'oseille ou les épinards dans un faitout et les

assaisonner de sel, de poivre, de noix de muscade. Faire revenir dans un peu d'huile d'olive pendant 5 à 10

minutes.

Ensuite, incorporer la crème fraîche et les herbes ciselées ou les herbes séchées (de Provence, etc...).

Étaler la première pâte dans un moule de telle sorte que ses rebords dépassent un peu du moule. Déposer la

préparation de pommes de terre. Recouvrir de la deuxième pâte en soudant les bords. Humecter avec un peu

d'eau. Étaler du jaune d’oeuf à l'aide d'un pinceau.

Percer un trou au centre et confectionner une petite cheminée avec du papier de cuisson. Cela permettra à la

vapeur de s'échapper.

Cuire 50 à 60 minutes à 180°. Ce plat se sert chaud ou tiède, accompagné d'une salade verte. Un petit dessert tel

qu'un fruit, pour terminer le repas, sera parfait !

*http://cuisipat.canalblog.com/archives/2014/02/16/29219067.h*