

Pâté bourbonnais ou pâté de patates

La Fournaise aux fourneaux
fournaisefour.canalblog.com

Recette n° 1 de Sylviane, La Bourbonnaise

Un agréable repas 100% bourbonnais avec de belles découvertes ! Merci Sylviane et Gérard.

« Chez nous, tout le monde aime le pâté aux patates ! »

Ingrédients (6 personnes) :

- * 1kg de pommes de terre
- * 1 pâte brisée et 1 pâte feuilletée
- * 1 gousse d'ail
- * 1 petit bouquet de persil
- * 30 gr de beurre
- * 20 cl de crème fraîche
- * sel, poivre
- * 1 cuillerée à soupe de lait
- * 1 oignon

Préparation :

Eplucher les pommes de terre et les couper en fines lamelles.

Eplucher l'oignon et l'ail.

Hacher avec le persil lavé et équeuté.

Mettre dans un saladier les pommes de terre, l'oignon, l'ail, le persil.

Mélanger.

Saler et poivrer.

Préchauffer le four à 190 °C.

Etaler la pâte brisée sur une tôle recouverte de papier sulfurisé en laissant déborder 2 cm.

Etaler les pommes de terre puis parsemer de petits morceaux de beurre.

Recouvrir avec la pâte feuilletée et faire un ourlet.

Badigeonner de lait et piquer avec une fourchette pour laisser échapper la vapeur.

Cuire 1 h.

A la sortie du four, découper une ouverture au centre de la croûte.

Verser la crème pour en imbiber les pommes de terre.

Refermer le couvercle et servir.

Astuces :

Servir chaud avec de la charcuterie et de la crème fraîche.

Pour un repas 100% bourbonnais, on peut commencer par une pompe à grattons et finir avec une flognarde ! Accompagner de vin Saint Pourçain bien sûr !

On peut utiliser 2 pâtes feuilletées ou 2 pâtes brisées si on veut.

