

## Paté aux patates

---

### **Ingrédients :**

- 500 grammes de pâte brisée (équivalent de 2 pâtes brisées épaisses)
- 1,5 kg de pommes de terre (1,2 kg épluché)
- 4 verres de crème fraîche (soit 40 cl)
- 1 jaune d'œuf
- sel, poivre
- brins de persil, cerfeuil ou ciboulette ( pour la version assaisonnée )

### **Préparation :**

- Après avoir épluché les pommes de terre, les couper en rondelles dans une jatte.
- Préchauffer votre four, thermostat 7 ou 210°.
- Garnir une tourtière beurrée (ou en silicone) et y étaler une pâte.
- Remplir en alternant les couches de pommes de terre ( pour la version assaisonnée les herbes.)
- Saler et poivrer aux différentes hauteurs.
- Recouvrir les pommes de terre par la seconde pâte brisée jusqu'en butée du bord de la tourtière.
- Recouvrir à l'aide du bord de la pâte brisée inférieure, celle du dessus.
- Effectuer au centre du pâté un trou de 5 cm de diamètre (dit « La Cheminée »).
- Passer avec un pinceau le jaune d'œuf sur le pâté.
- Mettre au four pendant 1 heure à 210°.
- A la sortie du four, mettre la crème par la cheminée à l'aide d'une cuillère à café et faire tourner votre tourtière pour que la crème pénètre bien dans les pommes de terre (ou décalotter le pâté et verser la totalité de la crème sur les pommes de terre).

Et voilà, votre pâté aux pommes de terre est prêt à être dégusté !