



Recette de saison

Tarte au fromage



Difficulté

1/5



Préparation

30 minutes



Cuisson

20 minutes

Recette de Sébastien Chesneau



Ingrédients pour 4 personnes

800 gr de Pommes De Terre
80 gr de fromage à raclette
3 œufs
20 cl de lait ou crème liquide
30 gr de Beurre
1 gousse d'ail
Poivre 5 baies.

- 1 Épluchez les pommes de terre, les laver, les couper en morceau et les ajouter dans une cocotte minute, avec 1 gousse d'ail. Pensez à retirer le germe.
- 2 Cuire pendant 20 minutes. Après cuisson, laissez reposer quelques minutes.
- 3 Cassez les œufs dans un récipient, les fouetter et mettez de côté.
- 4 Écrasez les pommes de terre et l'ail, ajoutez le beurre, et mélangez une première fois. Ajoutez la crème liquide et d'une petite pincée de sel.
- 5 Ajoutez le mélange d'œufs battus et mélangez une dernière fois les ingrédients.
- 6 Beurrez une tourtière et ajoutez la préparation à base de pommes de terre.
- 7 Répartissez bien la texture dans la tourtière à l'aide d'une spatule. Découpez le fromage à raclette en lamelle et l'ajoutez sur le dessus de la tarte. Enfourez à 190° pendant 20 minutes. Poussez la cuisson plus loin pour un effet croustillant.

Bonne dégustation !

Vous avez apprécié cette recette ? Retrouvez en d'autres sur

www.lapommedeterre.fr

Suivez-Nous

