

# Pâté aux Pommes de Terre

## Ingrédients - 6 à 8 personnes

- 6 pommes de terre
- 30 cl de crème fraîche épaisse
- sel - poivre
- 3 gousses d'ail
- 1 échalote
- 2 pâtes à tarte feuilletés



## Préparation

Epluchez les pommes de terre, les émincer et les rincer à l'eau.

Bien les sécher et les essuyer.

Mettre une des 2 pâtes dans un moule à tarte

Garnir de rondelles de pommes de terre

Salez, poivrez, mettre de l'ail et de l'échalote haché

Remettre des pommes de terre

Salez, poivrez, mettre de l'ail et de l'échalote haché

Recouvrir avec la seconde pâte en soudant bien le tour

Faire une cheminée au centre

Dorez avec un jaune d'œuf

Cuire au four 40 minutes à 180°

Avant de servir découper un cercle dans le couvercle

Puis faire couler la crème fraîche sur les pommes de terre

Remettre le chapeau aussitôt

Servir immédiatement et Bon Appétit

