

Pâté aux pommes de terre Bourbonnais

Ingrédients :

Pour la pâte brisée :

500g de farine
250 g de margarine
1 œuf
sel, poivre
20 cl d'eau

Pour l'intérieur :

1,5 kg de pommes de terre
50 cl de crème crue
1 jaune d'œuf
sel, poivre

Préparation :

1. Pour la pâte brisée : Mettre les ingrédients dans une jatte et mélanger à la main. Pétrir la pâte en la pliant sur elle-même. La laisser reposer au réfrigérateur.
2. Pour la garniture : éplucher les pommes de terre. Coupez les en rondelles dans une jatte. Salez, poivrez. Préchauffez le four th. 7 (210°)
Beurrez et farinez le fond de votre tourtière. Etendre la moitié de la pâte brisée dans le fond de la tourtière. Empilez les rondelles de pommes de terre en rosace en formant un petit dôme central. Recouvrez les pommes de terre par le reste de pâte brisée jusqu'en butée du bord de la tourtière. Bordez la pâte inférieure sur celle du dessus sur 2/3cm
Effectuez au centre du pâté un trou de 5 cm de diamètre (dit « la cheminée »)
Passez avec un pinceau le jaune d'œuf sur le pâté.
Mettre au four pendant 1 heure à 210°.
3. A la sortie du four, mettre la crème par la cheminée à l'aide d'une cuillère à café et faites tourner votre tourtière pour que la crème pénètre bien dans les pommes de terre (ou décalottez le pâté et versez la totalité de la crème sur les pommes de terre)

Feuilletés aux pommes

Prep. 1 h ; cuisson : 15 à 20 min.

Ingrédients pour 4 personnes :

300 g de pâte feuilleté
4 pommes pas trop grandes (pommes acides)

Pour la garniture :

80 g de pâte d'amande
3 cuil. à s. de fruits confits
2 c.à c. de kirsch
1 cuil. à s. de sucre en poudre
1 jaune d'œuf
4 c. à s. de confiture d'abricots

Préparation :

1. Etalez la pâte feuilletée afin d'obtenir un carré de pâte de 27 sur 27 cm .
Coupez-le en 4 carrés de 13,5 cm sur 13,5 cm chacun.
2. Epluchez les pommes et ôtez le centre et les pépins à l'aide d'un vide-pomme.
3. Mélangez la pâte d'amandes avec les fruits confits le kirsch et le sucre en poudre ; fourrez les pommes de ce mélange et placé chaque pomme au milieu d'un carré de pâte ; rabattez en faisant se rejoindre les coins de pâte au-dessus de la pomme.
4. A l'aide d'un pinceau, recouvrez de jaune d'œuf battu.
5. Roulez les estes de pâte en formant quatre ronds et placez-les sur les pommes enrobées de pâte comme des chapeaux ; recouvrez d'un peu de jaune d'œuf battu.
6. Placez les pommes sur une plaque du four et laissez reposer environ 30 mn avant de commencer la cuisson.
7. Pendant ce temps, préchauffez le four à 220°, faites cuire les pommes pendant 15 à 20 min. au four, mettez la confiture d'abricots dans une casserole et faites-la légèrement réchauffer puis, dès la sortie du four, recouvrez-en les pommes que vous aurez disposées sur des assiettes individuelles.

Variante : Feuilletés aux poires

Epluchez 4 poires et retirez-en le centre et les pépins. Laissez tremper 40 g de raisins de Corinthe dans 4cl d'alcool de poire. Dans une jatte, travaillez ensemble 30 g de sucre en poudre, 40 g de cacao, 60g de pâte d'amandes et 2 cuillerées à soupe d'eau ; ajoutez les raisins. Fourrez les poires avec ce mélange et procédez comme dans la recette précédente.