

Pâté Bourbonnais

Quantité : pour 6 à 8 personnes - Durée totale : 1 heure 30 minutes

Ingrédients

- 2 abaisses de pâte feuilletée
 - Pommes de terre, d'une variété destinée à la cuisson au four
 - 2 briquettes de 20 cl de crème fraîche liquide
 - 3 échalotes
 - 1 oeuf
 - Persil et ciboulette hachés
 - Beurre, sel et poivre
-

Préparation

1. Prendre un grand moule à tarte de la taille du pâté. Y disposer les pommes de terre en rangs bien serrés pour déterminer la quantité à utiliser.
2. Éplucher et émincer les échalotes et les pommes de terres.
3. Dans une grande casserole, faire fondre du beurre et faire revenir les échalotes. Ajouter les pommes de terre et laisser cuire à feu moyen une dizaine de minutes tout en mélangeant régulièrement.
4. Verser les pommes de terre dans un saladier. Ajouter les herbes fraîches, saler, poivrer, mélanger et laisser refroidir.
5. Préchauffer le four à 150°C.
6. Garnir le moule à tarte de papier sulfurisé.
7. Y disposer-y la première abaisse de pâte, garnir du mélange de pommes de terres, échalotes et herbes. Recouvrir de l'autre abaisse de pâte et souder fortement les deux abaisses.
8. Pratiquer une incision au milieu du couvercle de pâte et y glisser une cheminée en papier d'aluminium.
9. Battre le jaune de l'œuf avec un peu d'eau, et en badigeonner le pâté.
10. Glisser au four et laisser cuire 40 minutes.
11. Sortir le pâté du four et verser la crème fraîche liquide par la cheminée en penchant le pâté pour que la crème se répartisse à l'intérieur. Renfourner le pâté pour 20 minutes.
12. Sortir le pâté cuit du four, le démouler, le disposer sur le plat de service et servir chaud ou tiède.

Publié par Lucullent le 19 octobre 2009. Dernière modification le 18 septembre 2012.