

Tarte à la pomme de terre

INGREDIENTS :

6 grosses pommes de terre

2 pâtes feuilletées

Des lardons porc ou volaille

1 gros pot de crème fraîche

Sel, poivre, herbes de Provence.

1* Mettre la pâte feuilletée dans le moule à tarte, puis piquer la pâte avec une fourchette.

2* Laver et éplucher les pommes de terre, puis les couper en tranches fines.

3* Mettre une première couche fine de crème fraîche, sel et poivre herbe de Provence.

4* Mettre une couche de pommes de terre.



5* Mettre les lardons, puis une autre couche fine de crème fraîche, sel, poivre.



6* Mettre une deuxième couche de pommes de terre et finir le pot de crème fraîche sel poivre, herbes de Provence.



7* Mettre la deuxième pâte feuilletée en fermant bien les bords entre celle du bas et celle du haut.



8* Mettre au four à 180°C pendant environ 45min.



Bon appétit avec une petite salade.

