

Pâté aux Patates – Potimarron.com



Du pâté ? Des pommes de terre ?

Non je ne suis pas tombée sur la tête et je n'ai pas pour objectif de vous faire avaler du pâté de foie sur des pommes de terre à l'eau. Quoi que dans certaine contrée lointaines je suis sûre que cela se fait ☐

Pour en revenir à l'élément principal de cette histoire, le pâté aux patates est un plat traditionnel Bourbonnais.

Attention cours d'histoire :

« A l'origine, il était consommé traditionnellement en famille le vendredi. Aujourd'hui, on le trouve dans la plupart des boulangeries mais de nombreux Bourbonnais aiment également le préparer eux-mêmes en y ajoutant une petite touche personnelle (lardons, persil, ...).

Préparée à l'origine avec de la pâte à pain dans une tourtière en terre, cette sorte de tourte aux pommes de terre et à la crème fraîche est souvent servie en entrée mais aussi comme plat principal accompagné de jambon cru et de salade. Ce plat simple et chaleureux s'accommode bien volontiers d'un Saint-Pourçain blanc et constitue un plat plutôt consistant peu onéreux. »



Comme beaucoup de recette cette tourte familiale prend ses origines de manière simple, le besoin de créer un plat rassasiant et économique pour toute une tribu. A défaut de pouvoir consommer de la viande tous les jours il fallait se rabattre sur les produits de consommation courante, les pommes

de terre et de la pâte à pain. Une sorte de flexitarisme forcé où l'on faisait abstraction le temps d'un repas de protéine animale ... à bon entendeur !

Ingrédients (pour un moule de 25cm) :

- * 2 pâtes feuilletées
- * 500gr de pomme de terre
- * 2 gousses d'ail
- * 2 échalotes
- * persil
- * sel/poivre
- * 200ml de crème entière liquide
- * 1 jaune d'oeuf

Epluchez vos pommes de terre et découpez-les en tranches très fines, le mieux est d'utiliser un robot ou une mandoline. L'objectif est d'obtenir des tranches qui vont cuire rapidement une fois à l'intérieur de la tourte.

Pelez et mixer ensemble l'ail, l'échalote et le persil avant de mélanger le tout aux pommes de terre.





Dans votre plat à tarte déposez une première pâte feuilletée et appliquez vous à foncer le moule pour que la pâte prenne bien sa forme.

Déposez vos pommes de terre découpées en lamelles de sorte à garnir complètement le plat. Disposez des couches régulières sans laisser d'espaces vides.

Recouvrez le tout de la seconde pâte feuilletée et découpez l'excédant des deux pâtes en laissant un bord de 2cm. Pincez les pâtes ensemble sur le côté pour les souder et rabattez-les joliment sur le dessus de la tourte.

Sur le dessus de votre tourte découper un petit cercle pour créer une cheminée, très importante à la cuisson ☐

Badigeonnez votre pâte avec un jaune d'oeuf.

Faites cuire votre pâté aux patates pendant 40 à 50 minutes à 190°.





Laissez tiédir avant de verser la crème dans le trou de la cheminée.

Certaines personnes préfèreront découper un chapeau plus large pour verser plus généreusement la crème à l'intérieur avant de refermer ... à vous de tester !