

Fées Mains by Marjorie



Tarte aux pommes de terre, jambon fumé et saint-nectaire :

Les ingrédients pour 4 personnes : 200g de farine - 1 pincée de sel – 4 CàS d'huile d'olive - eau – 1kg de pommes de terre – 300g de saint-nectaire - 200g de tranches fines de jambon cuit fumé – 5 CàS de crème liquide - sel – poivre – moutarde aux cèpes et au thé fumé Bernard Loiseau

La pâte brisée: Mélanger la farine, le sel et l'huile d'olive. Ajouter progressivement l'eau jusqu'à l'obtention d'une belle pâte. Pétrir la pâte et former une boule.

La tarte: Eplucher et laver les pommes de terre. Les sécher dans un linge propre et les couper en fines rondelles. Préchauffer le four à 200°C. Abaisser la pâte brisée et foncer un moule à tarte. Piquer la pâte avec une fourchette. Précuire la pâte à tarte environ 10mn puis recouvrir le fond d'une fine couche de moutarde. Déposer la moitié des rondelles de pommes de terre, saler, poivrer et verser la moitié de crème liquide. Puis déposer les morceaux de jambon fumé et ajouter une nouvelle couche de pommes de terre, saler, poivrer et verser le reste de crème liquide.

Enfourner environ 30mn.

Découper de fines tranches de saint-nectaire en ôtant la peau et recouvrir la tarte de fromage. Enfourner environ 25mn.

Fées Mains by Marjorie
<http://creationsdemarjo.canalblog.com>