

Binôme gourmand

Quiche Tatin

- * 7 ou 8 pommes de terre
- * 12 fines tranches de lard fumé
- * 3 oeufs entiers
- * 20 cl de crème fraîche
- * 1 fromage de chèvre
- * sel et poivre
- * 150 g de gruyère râpé
- * 1 pâte feuilletée ou brisée

Faire cuire les pommes de terre à la vapeur ou à l'eau.

Tapisser le moule avec les tranches de lard fumé. Parsemer de gruyère râpé.

Couper les pommes de terre en rondelles assez fines et les disposer sur le gruyère râpé, puis mettre par dessus le fromage de chèvre coupé en tranches.

Battre dans un bol la crème, les oeufs, le sel et poivre, verser sur la préparation.

Mettre la pâte feuilletée dessus, comme une tarte tatin et la piquer.

Cuire à four thermostat 200° pendant 30 mn en fonction du four.

<http://gourmandbinome2.canalblog.com>