



# LE DÔTE DE POMMES DE TERRE à la CRÈME



**Recette**  
de J.-P. POULAIN,  
*Le Limousin*  
*Gourmand, Privat*



## INGRÉDIENTS

2 pâtes feuilletées  
600g de pommes de terre  
250g de crème  
2 œufs + 1 dorure  
2 échalotes  
2 gousses d'ail  
Persil  
Sel, poivre

**POUR 4 PERSONNES**



30 min



1h00

- 1** Faites une pâte feuilletée ou achetez deux rouleaux de pâte de feuilletée rectangulaires. Épluchez les pommes de terre et émincez-les comme des chips. Hachez le persil, l'échalote et l'ail, et mélangez-les à la crème et aux œufs, salez, poivrez.
- 2** Découpez un cercle de pâte de la taille de votre tourtière, puis avec le reste garnissez le fond en laissant déborder la pâte tout le tour sur deux centimètres. Garnissez le fond avec les pommes de terre émincées mélangées avec la crème, les œufs et les échalotes et l'ail finement ciselés. Rabattez les bords de pâte, fermez avec le cercle de pâte réservé. Piquez avec la pointe du couteau pour laisser s'échapper la vapeur.
- 3** Dorez avec l'œuf battu et cuisez le pâté environ une heure, en saisissant en début de cuisson 10 minutes à 240°C (th.8) et les 50 minutes restantes à 180° (th.6).  
Servir en plat accompagné d'une salade verte.