

Pâté de pommes de terre

Les ingrédients :

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 2 gros oignons
- 6 belles pommes de terre (charlotte)
- 1 reblochon
- lardons (facultatif)
- persil haché (facultatif)
- sel
- poivre

Le matériel :

- un moule
- fourchette
- un couteau
- four

Préparation :

Préchauffe le four th:6 (180°C)

Dispose 1 pâte feuilletée dans un moule.

Pique la.

Etale une couche d'oignons émincés.

Sale et poivre.

Puis mets une couche de rondelles très fines de pomme de terre.

Sale, poivre.

Mets un peu de persil les lardons (facultatif).

Dispose le reblochon coupé en grosse lamelle.

Dessus mets la deuxième pâte feuilletée en installant une cheminée au centre (ou en faisant un trou dans la pâte.)

Enfourne à four chaud (180°C) pendant une heure

A déguster avec une salade.

