

La pomme de terre ? Purée, qu'est-ce que c'est bon !

www.recette-pomme-de-terre.com

POMME DE TERRE EN TOURTE TOI & MOI

25 mn. de préparation + **70 mn.** de cuisson

BUDGET : «Medium»

DIFFICULTÉ : «Plus ambitieux»

4 personnes

PRÉPARATION

Préchauffez le four à 210 °C (th. 7). Lavez, brossez et épluchez les pommes de terre. Coupez-les en rondelles de 2 à 3 mm environ. Salez-les légèrement. Coupez la racine des oignons, émincez-les finement. Chemisez le plat à gratin avec les lanières de lard en les laissant dépasser. Terminez de couvrir le bout du plat avec des tranches de lard coupées en deux. Posez une couche de rondelles de pomme de terre au fond du moule, en les faisant se chevaucher légèrement. Ajoutez une couche d'oignon, puis une couche de fromage râpé. Effeuillez un peu de thym dessus. Déposez une seconde couche de pomme de terre, puis une couche de lanières d'oignon et une de fromage. Effeuillez encore un peu de thym au-dessus du plat. Répartissez une dernière couche de pomme de terre. Parsemez du reste d'oignon et répartissez le reste du fromage. Terminez par un peu de thym. Versez le vin blanc. Rabattez le bout des lanières de lard. Faites chauffer le bouillon de volaille. Versez-le sur les pommes de terre. Salez légèrement. Découpez une feuille de papier sulfurisé de la forme du plat. Posez-la sur la préparation. Recouvrez d'aluminium (côté mat sur le plat). Enfournez 30 min. À mi-cuisson, baissez le thermostat du four à 180°C (th. 6). À la fin de cette première cuisson, sortez le plat du four. Retirez les papiers. Vérifiez la cuisson des pommes de terre : la pointe d'un couteau doit s'enfoncer facilement. Avec le plat d'une écumoire, appuyez sur la préparation pour que les pommes de terre s'imprègnent du jus de cuisson. Baissez le four à 160 °C (th. 5). Remettez le plat au four sans le couvrir pour un second temps de cuisson de 40 min. Au bout de ce temps, le dessus de la tourte est bien doré. Retirez-la du four. S'il reste du jus au fond, versez-le dans un bol. Poivrez. Servez la tourte directement dans le plat à gratin ou démoulez-la après l'avoir laissée tiédir.

RECETTE ÉLABORÉE PAR PDT Facile Recette du livre « Pomme de terre facile », de Benoît Witz, aux Editions Culinaires

CONSEILS PRATIQUES

Afin d'éviter que la tourte ne se dessèche, il faut verser le vin et le bouillon sur le dessus et la faire cuire d'abord à l'étouffée. Pour cela, on la couvre de deux papiers différents, mais on peut aussi préparer la tourte dans un plat en terre avec un couvercle.



crédits photos: Nicolas Edwige & Françoise Nicol

INGRÉDIENTS

- ▶ 900 g de pommes de terre à gratin
- ▶ Sel fin
- ▶ 100 g d'oignons blancs
- ▶ 12 fines et longues tranches de poitrine de porc salée sans couenne
- ▶ 80 g d'emmental râpé
- ▶ 1 brin de thym
- ▶ 6 cl de vin blanc sec
- ▶ 30 cl de fond blanc ou de bouillon de volaille
- ▶ Poivre du moulin

NOTRE CONSEIL

Les pommes de terre à chair fondante sont tendres, avec une relativement bonne tenue à la cuisson. Elles s'imprègnent à merveille des ingrédients avec lesquels on les marie. Elles sont particulièrement recommandées pour la cocotte (plats mijotés) et le four (gratins, en robe des champs).