

La tourte de pommes de terre au lard

- 250 grammes de pâte feuilletée
- 800 grammes de pommes de terre à chair ferme
- 300 grammes de lard de poitrine non fumé
- Sel, poivre
- 1 jaune d'œuf

Pelez les pommes de terre, lavez les, et épongez les soigneusement, taillez les ensuite en très fines rondelles régulières. Taillez de fines tranches de lard découenné.

Partagez la pâte en deux parties inégales. Abaissez la plus grande sur 3 mm d'épaisseur, garnissez un moule à manqué beurré, piquez le fond avec une fourchette. Garnissez avec de fines tranches de lard, mettez une rangée de pommes de terre, une rangée de lard, une nouvelle rangée de pommes de terre, salez peu, poivrez bien et finissez par une couche de lard.

Abaissez le reste de la pâte en forme de couvercle, posez le et soudez les bords avec un peu d'eau.

Badigeonnez le dessus avec le jaune d'œuf. Faire une cheminée au milieu avec une douille. Faites cuire au four chaud (220°) pendant une heure.

Servez chaud en accompagnement d'une viande ou simplement avec une salade de mâche (huile d'olive, vinaigre de Xérès).