

Tourte de Giraumon à la pomme de terre



Temps de préparation : 40 mn

Temps de cuisson : 40 mn

Ingrédients pour 8 personnes :

2 pâtes feuilletées

500 gr de Giraumons

crème fraîche liquide

700 gr de pommes de terre

bouquet garni

1 jaune d'oeuf pour le dorage

Préparation:

Faites cuire les pommes de terre et le giraumon pendant 10 mn à la vapeur.

Dans un moule préalablement beurré, étalez une pâte feuilletée que vous garnirez de légumes en couches.

Mélangez la crème fraîche avec les herbes, salez et poivrez à votre convenance.

Versez ensuite cette préparation sur les légumes et couvrez de la seconde pâte.

Dorez à l'aide d'un pinceau recouvert de jaune d'oeuf et enfournez 40 mn au four(160°C).

Vérifiez la cuisson de temps en temps.

Servez chaud.

Astuce: Vous pouvez remplacer le giraumon par de la Musquée.

Vous pouvez également présenter cette recette sous forme de tartelettes.