

TARTE AU POMMES DE TERRE

5 oignons
8 grosses pommes de terre
200 grammes crème
100 grammes beurre
sel, poivre, noix de muscade

PÂTE BRISÉE

250 grammes farine
125 grammes beurre
1 jaune d'oeuf
5 grammes sel
5 grammes eau

TOMATE CONCASSÉE

2 échalotes
8 tomates
1 oignon
3 cuillères huile d'olive
thym, laurier, sel, poivre, sucre

INGRÉDIENTS POUR 4 À 6 PERSONNES

POUR LA PÂTE À TARTE: Préparer la pâte brisée de façon Classique. Saupoudrer la table

d'un peu de farine. Abaisser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie un rond de pâte d'un diamètre Supérieur au moule à t et de 3 millimètres environ d'épaisseur. Poser cette abaisse bien Centrée sur le cercle du moule. Presser régulièrement sur les bords de l'abaisse vers l'intérieur du cercle et pincer les bords extérieurs de la pâte. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette et cuire la pâte en disposant dessus un papier d'aluminium que l'on recouvre de haricots ou de lentilles. Compter 10 à 15 minutes de cuisson à 220°C environ,

PRÉPARER LES POMMES DE TERRE: Choisir des pommes moyennes de 5 à 6 centimètres de longueur. Les éplucher, les laver et les essuyer. Les tourner à l'aide d'un couteau, en forme allongée. de la taille d'un petit oeil. Les mettre au fur et à mesure dans de l'eau fraîche; les laver à nouveau et les réserver jusqu'à la cuisson. Puis les disposer dans le fond d'une cocotte et les faire rissoler pour obtenir une légère coloration uniforme. Compter environ 20 minutes sur un feu doux.

POUR LA TOMATE CONCASSÉE: Monder les tomates; pour cela, mettre de l'eau à bouillir dans une casserole. Supprimer le pédoncule (oeil) des tomates à l'aide de la pointe d'un couteau d'office. Puis les plonger dans l'eau bouillante à l'aide d'une passoire. 10 à 15 secondes environ. Rafraîchir aussitôt sous l'eau courante, Retirer 1 peau à l'aide d'un couteau d'office. Réserver les tomates sur une assiette.

Les couper en deux. Éliminer l'eau de végétation et les pépins en pressant chaque moitié avec la main. Emincer finement chaque demi-tomate à l'aide d'un couteau éminceur. Hacher les échalotes et l'oignon très finement et dans une casserole les faire

chauffer avec l'huile. Puis ajouter le thym et le laurier. Faire suer quelques minutes et ajouter les tomates, sel, poivre et une pincée de sucre. Laisser cuire doucement sans couvrir, une heure à feu doux.

POUR LA FONDUE D'OIGNONS: Éplucher les 5 oignons puis les couper en quatre; les émincer le plus finement possible. Faire fondre le beurre dans une sauteuse puis jeter les oignons. Assaisonner de sel et poivre et faire cuire à feu doux pendant 20 minutes environ en surveillant. Remuer avec une spatule en bois, crémer légèrement.

POUR LA CRÈME FOUETTÉE: Fouetter la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Ajouter ensuite sel, poivre et noix muscade.

POUR GARNIR LA TARTE: Enlever les haricots ou les lentilles et le papier d'aluminium. Disposer une couche de fondu d'oignons sur toute la surface, l'étaler régulièrement à l'aide d'une spatule, puis ajouter une couche de tomate concassée, émincer finement les pommes de terre et les ranger avec soin sur le dessus, en procédant comme pour une tarte aux pommes sucrées. Couvrir avec un peu de crème fouettée toute la surface de la tarte. Passer à four très chaud pendant 6 à 7 minutes pour obtenir un beau glaçage blond.
Servir chaud.

© L. Thierry

<http://www.ermann.com>