

# Recette du Pâté de Pommes de Terre

## Mamy Ramby

<http://limousin87.canalblog.com/>



## Ingrédients : DU PATE DE POMME DE TERRE

- 1 KG de Pomme de Terre
- 2 pates Brisées
- 500 Gr de Talon de Jambon
- 3 ou 4 gousses d'ail
- Persil plat
- 1 jaune d'œuf
- 4 cuillères à café de crème épaisse
- Sel - poivre

## Préparation de la Farce (à préparer la veille de préférence)



Dans le bol du Mixeur, couper les talons de jambon ajouter les gousses d'ail et le persil puis mixer le tout.

Recouvrez d'un film plastique puis mettre au frigidaire 24 Heure pour que les arômes se mélangent.

### Préparation du Pâté de Pomme de Terre :



- Couper les pommes de terre en rondelles fines (pas trop non plus)



- Dans le fond de votre plat étaler la 1<sup>ère</sup> pate brisée



- Répartir une partie de vos pommes de terre sur le fond de votre pâte
- Salé et poivré



- Répartir votre farce à base de jambon
- *(vous pouvez également rajouter quelques cèpes rissolés)*



- Répartir la deuxième partie de vos pommes de terre sur le jambon
- Salé et poivré
- Répartir 4 cuillères à café de crème épaisse sur les pommes de terre



- Recouvrir le tout de la 2<sup>ème</sup> pâte brisée



Découpez le surplus de pâte puis bien coller les deux pâtes ensemble



Faire une cheminé au centre de la pate



Avec le jaune d'œuf badigeonné la dite pate



Enfourné au four 1h15 environ température 180° (en cour de cuisson mettre du papier d'alu pour éviter de bruler la pate puis le retirer 10mn avant la fin de cuisson)



A la sortie du four, recouvrir avec un torchon propre pendant 5mn pour que la croute se ramollisse



Servir chaud avec une salade. Bon appétit !

<http://limousin87.canalblog.com/>