

# Pâté aux pommes de terre

Un plat campagnard, rustique, que j'ai beaucoup de plaisir à réaliser quand nous recevons des amis car :

- Il est consensuel : un feuilleté, des pommes de terre, de la crème, tout le monde aime.
- Il est consensuel bis : il convient aux végétariens et à ceux qui ne mangent pas de porc.
- Il est original : Peu de gens hors du centre France le connaissent.
- Il est original bis : Quand vous annoncez : « j'ai fait un pâté aux pommes de terre », on vous regarde d'un œil un peu bizarre.
- Il se mange n'importe quand : coupé en carrés à l'apéritif, en entrée, en plat unique avec une salade, il a beaucoup de qualités !
- Il se prépare à l'avance.
- Et surtout, il est délicieux chaud, tiède ou froid !

Alors, convaincus ? Préparation : 30 minutes – Cuisson : 40 minutes

Ingrédients pour 4/6 personnes :

- 2 pâtes feuilletées (ou brisées si vous préférez)
- 500g de **pommes de terre** type BF15 ou Bintje
- 1 cuillère à soupe de **persil** haché
- 2 **oignons blancs** nouveaux
- 2 gousses d'**ail**
- Sel, poivre
- Piment d'Espelette
- 15 g de beurre
- 1 jaune d'œuf mélangé avec une cuillère à café de lait
- 20 cl de crème fraîche épaisse.

Matériel :

- 1 moule à manqué de 20cm de diamètre

Éplucher les pommes de terre. A l'aide d'une mandoline, les râper en tranches fines. Les déposer dans un saladier. Y ajouter 2 oignons blancs épluchés, passés aussi à la mandoline, 2 gousses d'ails pelées dégermées et pressées, le persil haché, le sel et le piment d'Espelette. Mélanger et réserver le temps d'étaler la pâte.

Sortir le pâton de l'emballage et le laisser revenir à température ambiante pendant 5 minutes. Pendant ce temps, beurrer le moule à manqué avec les 15g de beurre.

Préchauffer le four à 200°C.

Couper le pâton en 2. Fariner légèrement le plan de travail et étaler les 2 pâtons de manière à ce que l'un soit légèrement plus grand que l'autre (pour former le couvercle de la tourte).

Disposer la première abaisse dans le moule à manqué. Piqueter le fond à l'aide d'une fourchette. Répartir les pommes de terre assaisonnées à l'intérieur.

Puis, recouvrir avec l'autre abaisse. Souder les 2 parties en formant un petit boudin de pâte. Mélanger un jaune d'œuf avec 1 cuillère à café de lait et badigeonner le couvercle de la tourte de ce mélange. Enfourner à four chaud (200°C) pendant 25 minutes, puis, diminuer la température à 180°C et laisser cuire 15 minutes supplémentaires.

Quand la tourte est cuite, la laisser tiédir quelques minutes, puis la démouler.



Part de pâté aux pommes de terre

<b>Autre nom</b>	Gâteau de pommes de terre, pâté de patates
<b>Lieu d'origine</b>	Originaires du Berry, de Sologne, du Bourbonnais
<b>Place dans le service</b>	Entrée, plat principal ou d'accompagnement
<b>Ingrédients</b>	Pommes de terre, crème fraîche, sel et poivre
<b>Accompagnement</b>	<b>vin blanc</b> reuilly (AOC) <b>vin rouge</b> sancerre (AOC)

Quand elle est complètement refroidie, la fendre en deux au niveau du couvercle.

Déposer sur les pommes de terre les 20 cl de crème fraîche épaisse. Saler légèrement, saupoudrer d'une pointe de piment d'Espelette.

Puis, remettre le couvercle.

Pâté aux pommes de terre après cuisson (photo).

Super bon !



Voici ma part, je vais me régaler !

Le **pâté aux pommes de terre**, **pâté de pomme de terre**, ou **pâté aux patates**, ou encore **gâteau de pommes de terre**, est une spécialité du Centre de la France, du Berry, du Bourbonnais, d'Auvergne, Limousin et de Sologne.

Elle est réalisée à partir de pâte briochée ou — plus récemment — feuilletée, de pommes de terre, d'ail ou d'échalotes, de persil, de poivre et d'un peu de crème fraîche.

### Composition et service

---

Il s'agit d'une sorte de tourte, contenant des pommes de terre coupées en lamelles et de la crème fraîche épaisse.

Il peut se servir en entrée, en plat principal ou en accompagnement, mais se mange le plus souvent accompagné d'une salade verte.

### Accord mets / vin

---

Traditionnellement, il est conseillé d'accompagner cette entrée soit d'un **vin blanc** tel que le **Reuilly** (AOC) ou d'un **vin rouge** comme le **Sancerre** (AOC). Un **Saint-Pourçain** rouge peut aussi accompagner le pâté aux patates.

### Variantes

---

- La **tourte berrichonne**, ou **truffiat**.
- Le **pâté aux pommes de terre du Bourbonnais** intègre de temps en temps de l'oignon et du persil.
- Le **pâté de pommes de terre du Limousin** est une préparation proche, mais utilisant de l'ail et du persil. En Limousin, ce plat est appelé *pastis de treflas*, ou *pastis de pompiras* (*treflas* et *pompiras*, sont deux mots pour « pomme de terre », et *pastis* signifie « gâteau ») ; en Corrèze, il est parfois appelé *pastis de barraud*. Avant que les pommes de terre fussent introduites en France à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, ce plat se préparait avec des restes de pâte à pain et de la crème fraîche.
- Le **pâté aux truches**, variante du Berry, est un feuilleté garni d'une écrasée de pommes de terre, de crème, d'oignon et de persil.