

LE REMOILLON

(Recette du Nord de la Franche-Comté FRANCE)

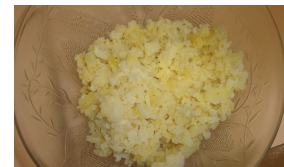


Ingrédients :

5 pommes de terre cuites
Un petit morceau de beurre demi-sel
1 + 2 œufs
De la farine
30 Cl de crème entière liquide
Du fromage râpé
Quelques brins de ciboulette



Préchauffer le four à 180°C.
Cuire les pommes de terre avec la peau.



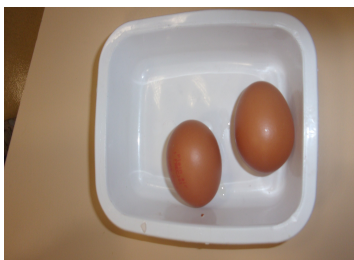
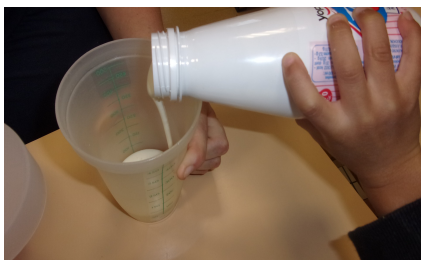
Une fois cuites, les éplucher et les écraser à la fourchette ou avec un presse-purée manuel.
Ajouter du beurre et un œuf.



Mélanger bien et ajouter de la farine progressivement pour former une grosse boule de pâte.

Beurrer un moule à tarte et y étendre la pâte avec la main farinée. (la couche doit être épaisse (environ 1 cm) et remonter sur les bords comme une tarte).

Dans un saladier, mélanger 2 œufs, la crème, un peu de fromage râpé et la ciboulette ciselée.



Verser cette préparation sur la pâte.



Parsemer de fromage râpé.

Cuire 25 à 30 mn.



Facultatif : on peut ajouter du jambon blanc ou du jambon de dinde sur la pâte avant de verser la préparation.

Déguster le remouillon tiède avec de la salade verte.