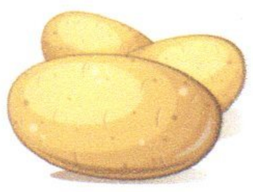
REMOUILLON

Ingrédients



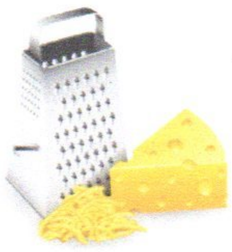
5 belles pommes de terre

Beurre ½ sel

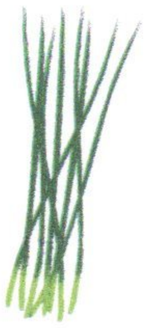
3 œufs entier

Farine

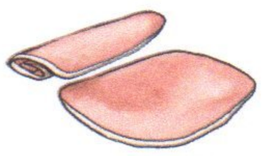
30cl Crème entière liquide



Fromage râpé



Ciboulette

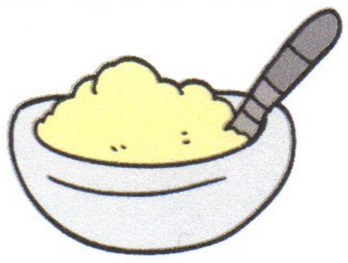


Jambon blanc (facultatif)

Faire préchauffer le four à 180°C (Thermostat 6).

Faire cuire les pommes de terre dans leur peau. Une fois cuites, les éplucher puis les écraser finement (à la fourchette ou avec un presse purée manuel, pas au moulin à légumes. Il faut qu'il reste des petits morceaux).

Ajouter un morceau de beurre et 1 œuf aux pommes de terre écrasées quand elles sont encore tièdes (pour aider le beurre à fondre).



Mélangez bien et ajouter de la farine pour former une boule de pâte.

Beurrer un plat à tarte.

Étendre la pâte à la main dans le plat en se farinant les doigts. Il faut que la couche de pâte soit épaisse environ entre 0,5cm et 1cm. Ne pas oublier d'en mettre sur les bords aussi (comme une vraie pâte à tarte).

Ajouter du jambon en tranche finement coupé sur le fond de tarte (facultatif).

Mélanger dans un shaker : 2 œufs, 30cl de crème, un peu de fromage râpé et de la ciboulette ciselée.
Ajouter le mélange dans le fond de tarte en pomme de terre.

Parsemer de gruyère par dessus pour faire une couche légèrement gratinée à la cuisson.

Mettre au four environ 25 à 30 minutes.

Bien laisser tiédir avant de manger une part avec une petite salade verte.

BON APPÉTIT

Astuce : le jambon blanc peut être remplacé par un jambon de dinde, mais on peut ne rien mettre aussi et faire une recette végétarienne.
Le remouillon se congèle facilement, en part ou en demi tarte.