



PLAT PRINCIPAL

TARTE AUX POIRES ET POMMES DE TERRE



★★★★★ (116)

ENV. 45 MINUTES
POUR UN MOULE À TARTE DE 26 CM DE DIAMÈTRE

INGRÉDIENTS

la tarte

- 300 g** de pommes de terre en robe des champs (à chair ferme)
- 100 g** de gruyère
- 1** gros oignon
- 1** gousse d'ail
- 1 bouquet** de persil
- Quelques brins** de thym frais, effeuillé
- 250 g** de poires
- 1** pâte à gâteau ronde, étalée

Liant

- 1 dl** de lait
- 180 g** de demi-crème acidulée
- 2** œufs
- 1 cc** de sel
- poivre et noix de muscade
- 200 g** de cottage cheese

PRÉPARATION

- 1** Eplucher les pommes de terre et les râper avec le fromage à l'aide d'une râpe à légumes. Hacher finement l'oignon, l'ail, le persil et le thym. Ajouter au mélange de fromage et de pommes de terre.
- 2** Mélanger tous les ingrédients du liant et les incorporer au mélange de pommes de terre. Etaler la pâte dans le moule. La piquer avec une fourchette. Couper les poires en deux, les épépiner et les couper en fines lamelles. Répartir le mélange fromage-pommes de terre sur la pâte. Disposer les poires en éventail sur la préparation.
- 3** Faire cuire env. 30 minutes au four à 200 °C. Servir chaud.