



Paté Bourbonnais

Par Claire Perois

Pour 8 personnes, préparation 30 minutes cuisson 55 minutes

Ingrédients

| | |
|-------------------------|---------------------------------|
| 1 kg de pommes de terre | 2 rouleaux de pâte feuilletée |
| 2 oignons | 250 g de crème fraîche épaisse |
| 1 noix de beurre | 1 œuf |
| 1 gousse d'ail hachée | 1 pincée de muscade Sel, poivre |

1 - Lavez, épluchez et coupez les pommes de terre en rondelles fines. Mettez-les dans une casserole avec de l'eau froide salée et portez le tout à ébullition. Faites bouillir 4 minutes, égouttez et laissez refroidir.

2- Epluchez et hachez les oignons. Faites-les revenir au beurre pendant 5 minutes. Assaisonnez-les et laissez-les refroidir.

3- Mélangez les pommes de terre avec les oignons, l'ail, le persil, la muscade et la crème épaisse. Rectifiez l'assaisonnement.

4- déroulez la pâte feuilletée sur le plan de travail. Ballez l'œuf avec une goutte d'eau. Déposez les rondelles de pommes de terre sur une des abaisses. Badigeonnez le bord de la pâte avec l'œuf battu et recouvrez de l'autre abaisse. Soudez les bords et badigeonnez.

5- Réalisez un trou au milieu de la pâte puis déposez le paté bourbonnais sur une plaque. Enfournez dans un four chaud à 180° C (thermostat 6) pendant 45 minutes. Servez sans attendre.

Bonne dégustation,