

TARTE AUX POMMES DE TERRE

Pour une tarte de 28 cm de diamètre :

250 grammes de pâte brisée

500 g de pommes de terre

2 jaunes d'œuf

2 gousses d'ail

1 cuillerée à café d'herbes de Provence

200 ml de crème liquide

Après les avoir pelées, coupez les pommes de terre en cubes d'environ 1 cm de diamètre et faites-les rissoler à la poêle à feu doux dans de l'huile pendant une demi-heure, en rajouter les herbes de Provence et l'ail finement haché.

Préparez un appareil en mélangeant les jaunes d'œuf et la crème.

Préparez votre plat à tarte avec votre pâte. Posez-y les pommes de terre et recouvrez de l'appareil.

Faites cuire 30 minutes à four chaud th 7 (210 °C). Servez chaud.