

La recette de Geneviève Tarte aux pommes de terre et bacon



Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

10 tranches fines de bacon ; 6 pommes de terre ; 2 oignons moyens ; 2 gousses d'ail ; 10 cl de crème liquide ; 1 rouleau de pâte feuilletée ; 1 bonne pincée de muscade ; 1 branche de thym ; 4 cl d'huile d'olive ; sel et poivre.

Opérations :

1. Cuire les pommes de terre non épluchées, départ eau froide salée pendant 30 minutes.
2. Les couper en rondelles fines après les avoir refroidies et épluchées.
3. Tailler le bacon en lamelles.
4. Éplucher l'ail et l'oignon, les émincer.
5. Les faire revenir à feu doux dans une poêle huilée pendant 10 minutes. Ajouter la crème, la noix de muscade, le sel et poivre. Remuer et réserver.
6. Chauffer le four thermostat 6 ou 180 °C
7. Placer la pâte feuilletée dans un moule diamètre 24 cm. (Respecter les consignes sur l'emballage) Piquer la pâte avec la fourchette.
8. Verser le mélange crémeux sur le fond de pâte.
9. Disposer en rosace une couche de pommes de terre, puis les lamelles de bacon, puis recouvrir d'une dernière couche de pommes de terre.
10. Huiler la surface de la tarte et effeuiller le thym.
11. Cuire 40 minutes.

Vous pouvez remplacer : le bacon par des tranches de pancetta, ou de chorizo.

