

# TARTE AUX POMMES DE TERRE, ROQUEFORT, NOISETTES ET PÂTE BRISÉE AUX GRAINES DU BOULANGER.

## Pour la pâte brisée:

250 g de farine

150 g de beurre mou en petits dés

1 oeuf

2 g de sel

2 c à s de mélange de graines du boulanger (lin, sésame etc...)

25 g de parmesan (facultatif)

6 cs d'eau

## Pour la garniture :

500 g de pommes de terre environ (tout dépend de la taille du moule)

1 gros oignon jaune (ou rouge pour plus de couleur)

100 g de lardons

200 g de roquefort ou bleu de Sassenage

25 cl de crème liquide entière

sel et poivre

1 poignée de noisettes grossièrement concassées

70 g de gruyère râpé.

Préparez d'abord la pâte car elle doit reposer 1 heure minimum.

Battez l'oeuf à la fourchette, puis versez tous les ingrédients dans le bol du robot muni de la feuille.

Mélangez à vitesse lente jusqu'à obtenir une pâte homogène qui forme une boule autour du fouet plat.

Formez une boule, farinez légèrement, filmez la pâte et placez au frais pendant 1 h minimum.

Sortez la pâte du réfrigérateur 15 minutes avant de l'étaler.

Placez la sur un plan de travail fariné, étalez la pâte au rouleau de façon à obtenir un disque de 30 cm de diamètre.

Foncez un moule à tarte beurré et fariné ou tapissé de papier cuisson.

Piquez le fond à la fourchette et remplacez le tout au frais.

Préchauffez le four à 210°C.

Épluchez et coupez les pommes de terre en tranches bien fines.

Plongez les 10 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante salée.

Épluchez et émincez l'oignon.

Faites revenir les lardons dans une poêle légèrement huilée, ajoutez l'oignon, laissez dorer pendant 5 minutes.

Égouttez les pommes de terre, laissez les refroidir quelques instants.

Versez la moitié des pommes de terre sur le fond de tarte, salez et poivrez.

Ajoutez les lardons et l'oignons, le restant de pommes de terre et couvrez avec la crème liquide.

Parsemez de roquefort émietté, des noisettes concassées et terminez par le gruyère râpé.

Enfournez 35 à 40 min et servir chaud

Recette dénichée sur <http://annebetty.canalblog.com/>

Recette proposée par



Retrouvez la recette du mois sur notre site [www.laferraz.com](http://www.laferraz.com)