

TATIN DE POMMES DE TERRE AU SAINT-NECTAIRE

Ingrédients :

- 900 g de pommes de terre non pelées
 - 100 g de jambon sec
 - 2 gousses d'ail
 - 10 cl de crème liquide
 - 250 g de Saint-Nectaire
 - 1 pâte feuilletée
 - persil
 - sel, poivre
-
- Préchauffez le four à 200°.
 - Faites cuire les pommes de terre à l'eau salée pendant 20 min. Egouttez-les, pelez-les et coupez-les en rondelles.
 - Dans un moule à tarte beurré, déposez harmonieusement la moitié des rondelles de pommes de terre en alternant avec des morceaux de jambon sec. Salez et poivrez.
 - Décroutez le Saint-Nectaire, taillez-le en lamelles et disposez-les dessus
 - Répartissez le reste de rondelles de pommes de terre, parsemez d'ail écrasé, de persil haché, de sel et de poivre. Versez la crème sur le tout.
 - Recouvrez avec la pâte feuilletée en rentrant les bords tout autour.
 - Enfournez pendant 30 min, la pâte feuilletée doit être bien dorée.
 - Servez chaud avec une bonne salade verte.