

Tarte aux pommes de terre et au lard

Pour 4 personnes.

250 g de farine, 60 g de beurre ou margarine, 1 c d'huile, 1 jaune d'œuf, sel, poivre, pommes de terre, lard salé ou fumé, 3 œufs, lait ou crème fraîche.

Tamiser 250 g de farine avec une pincée de sel et y incorporer 60 g de beurre ou margarine fondu avec une cuillerée d'huile et un jaune d'œuf. Travailler avec le bout des doigts et ajouter, au besoin, un peu d'eau pour obtenir une pâte ferme, mais pouvant se rouler.

Laisser reposer 1/2 h puis foncer de cette pâte un moule à tarte beurré. Tapisser le fond de fines rondelles de pommes de terre crues, couvrir de fines tranches de lard légèrement rissolées, remettre une couche de pommes de terre, une de lard et terminer par des pommes de terre. Poivrer et recouvrir de 2 ou 3 œufs battus en omelette avec un peu de lait ou de crème fraîche. Faire cuire à four moyen pendant 30 minutes environ. Accompagner de salade.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.