

PÂTÉ AUX PATATES D'OLIVIER

© Pâtisseries et Gourmandises d'Olivier



4 portions

Ingrédients

Soufflé

500	gr	Pâte feuilletée
500	gr	Pommes de terre*
100	gr	Bacon*
150	gr	Crème à cuisson 35%
½		Oignon*
1		Jaune d'œuf*
1	paquet	Persil au goût*
		Sel et poivre

*Tous les produits suivis d'un astérisque sont disponibles auprès des producteurs-transformateurs-détaillants bas-laurentiens.

Consultez la liste sur notre site au: saveursbsl.com.

Préparation

Recouvrir les parois d'un moule de 22 cm avec du papier parchemin beurré. Placer l'abaisse de la pâte feuilletée dans le moule. Laisser reposer la pâte pendant 2 heures.

Trancher finement les pommes de terre et l'oignon. Ciseler le persil. Couper le bacon en cubes et le déposer sur la pâte feuilletée. Étendre une rangée de pommes de terre et une autre de tranches d'oignons en assaisonnant de sel et poivre et en ajoutant le persil. Répéter ce processus à quelques reprises et couvrir le tout avec le reste de la pâte feuilletée en soudant les bords. Ménager une cheminée au centre du couvercle de pâte et dorer le pâté avec le jaune d'œuf.

Cuire au four à 177°C (350°F) pendant 45 minutes en ajoutant de la crème au cours de la cuisson.

Servir chaud accompagné d'une salade verte.



Olivier Duplessy › Pâtisseries & Gourmandises d'Olivier, La Pocatière
Maître pâtissier propriétaire