

QUICHE AU LARD façon TATIN

Pour 6 personnes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 50 minutes (20 minutes pour la cuisson des pommes de terre et 30 minutes pour la cuisson de la tarte)

- 12 tranches de poitrine fumée.
- 600 grammes de pommes de terre
- 1 fromage de chèvre frais.
- 80 grammes de gruyère râpé.
- 20 cl de crème fraîche.
- 1 rouleau de pâte feuilletée ou brisée.
- sel et poivre du moulin.



Préchauffer le four à 210° (th7).

Peler, laver, cuire les pommes de terre à la vapeur. Tailler-les en tranches.

Chemiser un plat à tarte de papier cuisson.

Placer les tranches de lard. Couvrir entièrement.

Parsemer de gruyère râpé.

Recouvrir de tranches de pommes de terre.

Saler (pas trop) et poivrer.

Couper le fromage de chèvre en tranches et recouvrir les pommes de terre.

Battre la crème fraîche avec les œufs dans un saladier.

Saler (pas trop) et poivrer.

Verser sur la garniture de pommes de terre, chèvre...

Piquer la pâte à tarte sur toute la surface..

Recouvrir la garniture de pâte. Enfoncer le surplus entre la paroi du moule et la garniture.

Enfourner pour 30 minutes.

Démouler à l'envers, comme pour une tarte TATIN !

Servir chaud ou froid.

Accompagnement : une salade verte, quelques noix, des petits morceaux de chèvre...

Variantes : des rattes comme variété de pommes de terre.

Du bacon ou de la coppa à la place de la poitrine fumée...

Du comté ou... à la place du gruyère râpé...