



Tarte aux patates douces, Robiola et jambon de Parme

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 35 minutes

Recette pour 8 personnes

Ingrédients

Pour la pâte

- 180 g de biscottes moulues
- 70 g de beurre

Pour la farce

- 50 g de jambon de Parme
- 300 g de Robiola
- 30 g de crème ou de lait
- 2 cuillères à café de fécule de maïs
- 2 œufs
- 700 g de patates douces
- Huile d'olive extra vierge
- Sel et poivre

Pour le dressage

- 100 g de jambon de Parme
- Romarin

1. Éplucher les patates douces, les couper en tranches de 2 à 3 mm d'épaisseur et les faire bouillir pendant 5 à 6 minutes dans une eau légèrement salée (les surveiller car les tranches de patates douces ne doivent pas se briser).
2. Les égoutter et les laisser refroidir.

Pour la base de la pâte

1. Mélanger la biscotte moulue avec le beurre ramolli.
2. Prendre un moule de 22 cm de diamètre environ, recouvrir le fond de papier sulfurisé et tapisser de la pâte biscotte-beurre.

Pour la farce

1. Mélanger le robiola avec la crème, ajouter les œufs, le sel et le poivre, le jambon de Parme coupé en lamelles et la féculé de maïs.
2. Verser 1/3 de la farce sur la pâte, répartir sur le dessus 1/3 des tranches de patates douces, une pincée de sel, puis répéter l'opération trois fois et terminer par une couche de patates douces.
3. Badigeonner le dessus d'huile d'olive, parfumer avec du poivre et du romarin et cuire au four à 170 ° C pendant 25 minutes, puis griller à 200 ° C pendant 10 minutes pour faire dorer la surface.

Dressage

Retirer du four et au bout de 15/20 minutes, démouler dans une assiette et décorer le dessus avec les tranches de Jambon de Parme restantes ainsi que le romarin.