



Bisteau de Pompadour Label Rouge

Une recette d'Eric Boutté, chef de l'Aubergade à Dury (80)

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 60 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 1 kg de pommes de terre Pompadour Label Rouge
- 1 pâtes feuilletées
- 500 g de lardons fumés
- 1 oignon
- 1 oeuf
- 20 cl de crème fraîche
- Sel
- Poivre

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Pelez et découpez les pommes de terre en fines rondelles. Hachez l'oignon.
3. Etalez une pâte feuilletée dans un plat beurré. Recouvrez d'une couche de pommes de terre et ajoutez une couche d'oignons puis assaisonnez.
Disposez une nouvelle couche de pommes de terre puis une couche de lardons. Répétez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.
4. Versez la crème fraîche sur le dessus et couvrez le tout de la seconde pâte feuilletée. Joignez bien les bords des 2 pâtes. Dorez au jaune d'oeuf en insistant bien sur les bords.
5. Enfourez pendant 60 min environ.
6. Servez aussitôt.