

# Les papilles impressionnistes

## Recette

### Plat

### *Pâté de pommes de terre*

Pour 8 personnes. Préparez une pâte brisée. Déposez-la dans le fond de la terrine et sur les parois. Disposez une couche de pommes de terre coupées en rondelles minces, parsemée de rondelles d'oignons et de persil haché (il faut compter 6 pommes de terre de grosseur moyenne).

Salez, poivrez et ajoutez 3 bonnes cuillerées à soupe de crème fraîche. Installez une seconde couche de pâte de la même manière que la première. Pratiquez un trou au milieu que vous maintenez avec un carton en forme de cheminée ; cette précaution est indispensable pour laisser échapper la vapeur en cours de cuisson.

Battez un œuf entier et badigeonnez la surface du pâté avant de l'enfourner à four moyen. Le pâté doit être cuit au bout de 2h. S'il est doré avant ce temps, couvrez-le avec un papier beurré.

