

Pour tous ceux qui attendaient la recette de la tourte aux épluchures de patates...



NiL

Recette de guerre

« Voici une recette de tourte aux épluchures de patates, mais je vous préviens, ça a surtout le goût de la pâte. Plus elle est authentique, plus elle est fade. Ces ingrédients formeront une très petite pâte (augmentez les proportions selon vos envies). »

Annie Barrows



1 pomme de terre
1 betterave
1 cuillère à soupe de lait

1. **Épluchez** la pomme de terre et mettez les épluchures dans un plat à tarte. **Ne les faites pas cuire, parce que vous êtes sous l'Occupation** et que vous avez très peu de combustible.
2. **Portez** à ébullition la pomme de terre et la betterave dans une casserole d'eau salée, mais pas trop longtemps, seulement jusqu'à ce que vous puissiez enfoncer une fourchette dans la pomme de terre.
3. **Sortez-les** de l'eau et écrasez-les dans le lait.
4. **Versez** le mélange dans le plat à tarte. **Toujours à cause du manque de combustible**, faites cuire à 180°C le moins de temps possible, mais tout de même assez pour permettre la digestion, disons 40 minutes.
5. **Le produit fini sera attrayant et rose.** Si vous avez un strabisme, vous pourrez presque imaginer des framboises, mais ne vous laissez pas bernier. Quoi qu'il en soit, si vous oubliez que vous êtes au milieu de la Seconde Guerre mondiale et que vous ajoutez une motte de beurre, du lait et du sel, ça peut être tout à fait savoureux.

Recette « absolument délicieuse »

POUR : 8 PERSONNES • PRÉPARATION : 30 MINUTES • CUISSON : 40 MINUTES

INGRÉDIENTS :

- 8 pommes de terre Charlotte (ou autre espèce à peau blanche)
- 8 pommes de terre Chérie (ou autre espèce à peau rose)
- 2 pâtes feuilletées
- 4 échalotes
- 1 botte de persil

- 1 bouillon cube poulet ou légumes
- 30 cl de crème fraîche
- 80 à 120 g de lardons fumés
- 1 jaune d'œuf
- Sel, poivre, piment d'Espelette

1. **Nettoyez** et pelez les pommes de terre. Réserver les épluchures.
2. **Mettez** les pommes de terre dans une casserole remplie d'eau, ajoutez le bouillon cube et portez à ébullition. Les pommes de terre doivent rester assez fermes.
3. **Préchauffez** le four à 180 °C.
4. **Émincez** finement les échalotes et le persil.
5. **Battez** dans un bol la crème fraîche, les lardons, les échalotes, le persil et le piment. Salez et poivrez.
6. **Égouttez** les pommes de terre et attendez qu'elles refroidissent un peu. Hachez quatre pommes de terre et coupez le reste en fines rondelles.
7. **Étalez** une pâte feuilletée dans un moule beurré, en laissant remonter la pâte sur les bords. Piquez le fond avec une fourchette.
8. **Tapissez** le fond de tarte avec quelques rondelles de pommes de terre puis une couche de hachis. Ajoutez par-dessus une partie de la préparation à base de crème. Recommencez l'opération autant de fois que nécessaire.
9. **Coupez** les bords des épluchures, pour qu'ils soient nets, puis taillez-les en diagonale. Parsemez-en le plat.
10. **Rabattez** le reste de pâte vers l'intérieur et placez la seconde pâte feuilletée sur le moule en tassant légèrement. Puis passez toute la surface au jaune d'œuf.
11. **Décorez** avec les épluchures de pommes de terre restantes.
12. **Faites** une cheminée (un trou au centre de la tourte à l'aide d'un tube en papier sulfurisé).
13. **Mettez** au four pendant 40 minutes.

