



L'Auvergnate

Par La Popotte sans chichis



Ingédients

- 1 pâte feuilletée
- 3 grosses pommes de terre
- 1 oignon
- 4 tranches de jambon d'Auvergne
- 250 g de fourme d'Ambert
- 2 œufs
- 25 cl de crème liquide épaisse

Foncez un moule à tarte chemisé avec votre pâte feuilletée, réservez-le au congélateur (cela évitera à votre pâte de s'affaisser à la cuisson).

Dans une casserole remplie, faire cuire 10 min vos pommes de terre pelées et les couper en carrés.

Dans une poêle, faites revenir votre oignon émincé.

Dans un saladier, mélangez les œufs avec la crème liquide.

Sur votre fond de tarte, déposez vos carrés de pomme de terre, les oignons, les dés de fourme d'Ambert, le jambon coupé en lanières puis versez l'appareil à tarte.

Poivrez, pas besoin de saler, le sel est apporté par le jambon et le fromage.

Enfournez dans un four préchauffé à 180°C pour 35 min de cuisson.

Servez avec une salade.