



Tarte fine pomme de terre & morbier

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 35 min

INGRÉDIENTS

- 1pâte feuilletée
- 400g de pomme de terre
- 1oignon jaune
- 3cuil à soupe de crème fraiche
- 1pincée de feuilles de thym
- 100g de morbier

Préchauffez le four à 200°C.

Épluchez et découpez vos pommes de terre en fines tranches.

Épluchez l'oignon et coupez-le en fines lamelles.

Coupez le morbier en tranches.

Déposez votre pâte feuilletée sur une plaque chemisée.

Piquez-là, étaler la crème fraiche sur la pâte.

Salez, poivrer.

Disposez les tranches de pomme de terre en rosace. Ajoutez les lamelles d'oignon et les tranches de morbier.

Salez, poivrer, parsemer de thym. Enfournez pour 35 min de cuisson.