

Tarte d'Einsiedeln

Ingrédients

Pour 4 personnes

1 plaque de 28 x 26 cm ou de 30 cm de Ø
papier sulfurisé pour la plaque

pâte:

700 g de pommes de terre (Agria, par ex.), cuites dans leur
peau, épluchées
150 g de farine
1 1/2 cc de sel
poivre du moulin

liaison:

3 oeufs, battus
3 dl de lait
150 g de fromage, râpé (emmental AOP, gruyère AOP,
appenzell, par ex.)
20 g de farine
sel, poivre
50 g de lard en dés
80 g d'oignons, hachés
beurre à rôtir



Préparation

1. Réduire les pommes de terre en purée. Ajouter la farine, assaisonner. Pétrir en une pâte homogène.
2. Abaisser la pâte sur un peu de farine à env. 1 cm d'épaisseur. Déposer sur la plaque recouverte de papier sulfurisé.
3. Garniture: mélanger les oeufs, le lait, le fromage et la farine, assaisonner. Faire revenir le lard et les oignons à feu moyen dans le beurre à rôtir.
4. Répartir la préparation à base d'oeufs et le mélange oignons-lard sur la pâte.
5. Cuire env. 45 minutes dans la partie inférieure du four préchauffé à 180 °C.

Valeurs nutritionnelles

Une portion contient: 587 kcal; protéines: 28 g; lipides: 24 g; glucides: 63 g.