

Pétatou au fromage de chèvre



Catégorie

Plat



Personnes

4 personnes



Temps préparation

40 minutes



Temps de cuisson

130 minutes



ANDROUET

Ingrédients

250 g fromage de chèvre frais

500 g pommes de terre

250 g pâte à foncer fine

30 g beurre

1 dl lait bouilli

5 oeufs

sel, poivre

Préparation

Façonnez la pâte à foncer. Enveloppez-la roulée en boule dans un torchon farinée. Laissez-la reposer 1 ou 2 heures au frais. Dans une marmite, plongez dans l'eau froide 500 g de pommes de terre dans leur peau. Cuisez-les 25 minutes. Egouttez et pelez-les. Passez-les au presse-purée dans une casserole. Broyez, passez le fromage frais au tamis ou à la moulinette. Mélangez-le à la purée. Battez les 4 oeufs en omelette, ajoutez-les avec les 50 g de beurre et une petite tasse de lait. Sur le feu, triturez le tout énergiquement à la spatule, jusqu'à ce que le mélange soit homogène, souple et non pâteux. Assaisonnez de haut goût. Sur la planche farinée, abaissez au rouleau la pâte à 3 mm d'épaisseur. Découpez un disque de pâte d'un diamètre suffisant pour foncer et border la tourtière. Beurrez la tourtière, foncez et piquez-la au fond. Versez la garniture, égalisez-la à la spatule. Battez le dernier oeuf et étendez-le à la surface. Enfouez 1h30 à four moyen. Laissez refroidir.